

Starwars

ENTRE ESTRENOS
Y CONCIERTOS,
EL FENÓMENO
“STAR WARS”,
MÁS VIVO QUE
NUNCA

UNA
ENTREVISTA
CON EL
FOTÓGRAFO
DE RAÍCES
PERUANAS
QUE RETRATÓ
A BTS

Ana Torroja, *inagotable*

Antes de su visita
al Perú, la cantante
española se confiesa:
su pasado en Mecano,
la aventura de componer
sus propias canciones y su
determinación de continuar
sobre el escenario.

El Comercio

PRESENTA

LAS RECETAS DE **PISU**

Una colección de cuchillos profesionales en **acero inoxidable** con mangos **ergonómicos de madera Pakkawood** que brindan precisión, comodidad y estilo en cada corte.

14
ENTREGAS

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

1RA ENTREGA
S/ 34.90

**CUCHILLO SANTOKU
+ RECETARIO**

DEL CHEF

NAKIRI

DE PAN

TIJERAS

FILETEADOR

TRINCHANTE

DESHUESADOR

PARA VERDURAS

MULTIUSOS

PELADOR

TACOMA

AFILADOR

BOLSO PORTACUCHILLOS



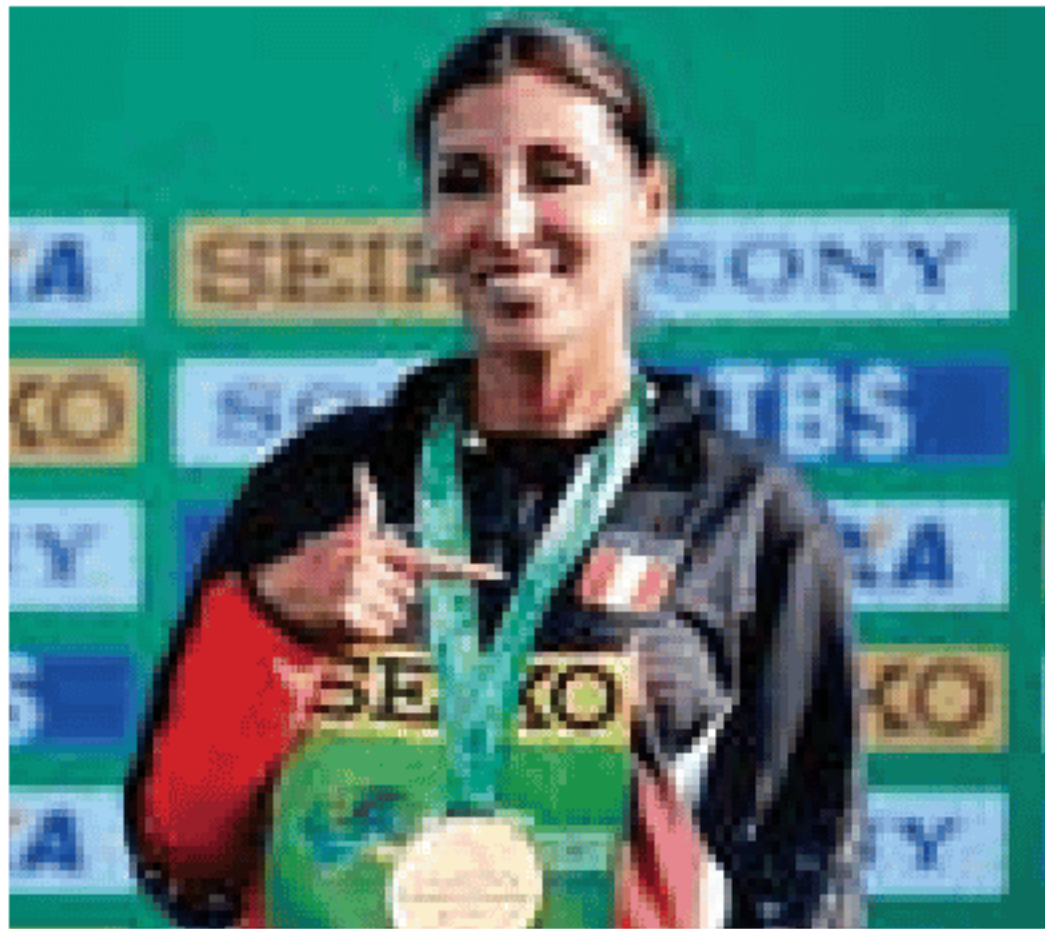
¡Consiguelos en tu quiosco favorito o en nuestra web!

www.coleccioneselcomercio.pe

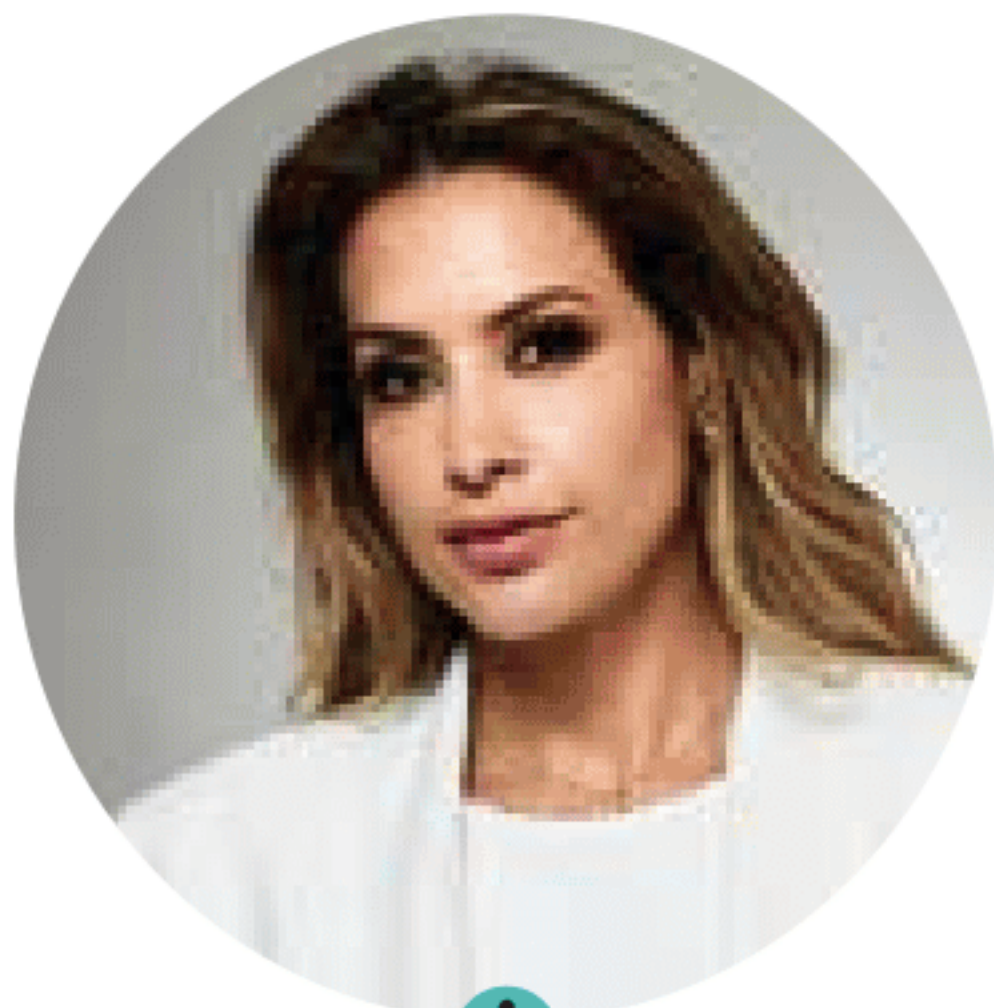


*Para adquirir las 14 entregas consistentes en: 10 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 bolso portacuchillos + 1 tacoma, cada entrega viene con un recetario, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones El Comercio (<http://www.coleccioneselcomercio.pe/>), y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/ 34.90, la entrega especial "Tacoma" tiene un costo de S/ 58.90, desde la segunda hasta la duodécima entrega tienen un costo de S/ 34.90 cada una, y la última entrega "Bolso Portacuchillos" tiene un costo de S/ 129.90. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 09 de abril hasta el 31 de julio de 2026.

Pasó esta semana



♦♦ **Nacida para ganar.** La marchista peruana Kimberly García volvió a hacer historia al conquistar su cuarto título mundial, consolidándose como una de las máximas figuras del deporte nacional. La atleta ganó la media maratón en el Mundial de Marcha por países, en Brasil.



Soltera codiciada

LA MODELO MILETT FIGUEROA CONFIRMÓ SU SEPARACIÓN DEL DIVO ARGENTINO MARCELO TINELLI. LA RUPTURA SE DIO EN MARZO Y, SEGÚN AMBAS PARTES, EN BUENOS TÉRMINOS.



♦♦ **Corvetto en la mira.** El Jurado Nacional de Elecciones (JNE) interpuso una denuncia contra Piero Corvetto, jefe de la ONPE. La Junta Nacional de Justicia le otorgó un plazo de diez días para presentar sus descargos, en un proceso que busca esclarecer presuntas responsabilidades en las fallas registradas durante los comicios electorales, que obligaron a extender la jornada hasta el día lunes. El caso ha reavivado el debate sobre la eficiencia del sistema electoral peruano, en un contexto político marcado por la incertidumbre.



♦♦ **Hollywood en alerta.** Figuras de la industria alzaron la voz contra una eventual compra de Warner Bros. Discovery por Paramount Global. Advierten que la operación concentraría el poder y pondría en riesgo la diversidad creativa.

3,44 soles

ALCANZÓ EL PRECIO DEL DÓLAR AL CIERRE DE ESTA EDICIÓN, EN MEDIO DE UNA COYUNTURA MARCADA POR LOS COMICIOS ELECTORALES.

521 mil

FANS PERUANOS HICIERON COLA VIRTUAL Y PUGNARON POR UNA ENTRADA PARA LOS CONCIERTOS DE BTS EN LIMA, UN RÉCORD SIN PRECEDENTES.

25 casos

DE SARAMPIÓN FUERON DETECTADOS EN PUNO, POR LO QUE SE HAN DESPLEGADO CAMPAÑAS DE VACUNACIÓN EN LA REGIÓN.



“
EL MUNDO QUE NOS RODEA HA CAMBIADO ENORMEMENTE. NO EXISTE UNA FORMA DE CRIAR A LOS HIJOS QUE VAYA A SER IGUAL A COMO LA VIVIMOS NOSOTROS

ENRIQUE DE SUSSEX
EMPRESARIO Y FILÁNTRPO

El príncipe Harry dio esta declaración durante una rueda prensa en Australia.



♦♦ **Tropiezo en casa.** Universitario de Deportes cayó 2-0 en el Monumental ante Coquimbo Unido por la Copa Libertadores y complica su panorama en el grupo. El equipo crema no logró imponer condiciones y pagó caro sus errores.

Contenido

18/04/26



10

Un reducto para los libros y la lectura

Ingresamos a la moderna y amplia nueva biblioteca de la Universidad de Lima, que será inaugurada oficialmente esta semana. Siete pisos y 18 mil metros cuadrados conforman uno de los puntales de la ambiciosa expansión de la casa de estudios. Su rectora, Patricia Stuart, nos comparte más detalles del proyecto.

06

Pasión por las brasas

Con tradición nikkei, Carolina Uechi presenta Kobe, su restaurante de carnes en San Isidro. Nuestra cronista gastronómica Marissa Chiappe fue hasta allá y nos da su veredicto.



08. Maca Wellness

18. El fotógrafo de BTS

22. 80 años del Jockey Club

32. Circo Beat

41. Trump y el Papa

42. Gaudencia Yupari

46. Serpentario

49. Astrología

50. Mafe sin R

14

Donde se piensa la comida

Detrás de Mayta, uno de los mejores restaurantes del Perú y el mundo, está Yachay, su centro de exploración creativa. Un espacio que busca innovar mediante nuevos lenguajes culinarios. El chef Jaime Pesaque lo explica.



36

La Fuerza los acompaña

Acercándonos al Día de "Star Wars" (el 4 de mayo) y al estreno de la película "The Mandalorian and Grogu", revisamos cómo se mantiene vigente la franquicia en el Perú con conciertos, reuniones, obras sociales y más.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



EL SHOW DE JUSTIN BIEBER (32) EN EL FESTIVAL DE COACHELLA PROVOCÓ CONTROVERSIAS POR LO INUSUAL DE SU PRESENTACIÓN.

UN REGRESO VIRAL

Lo hizo a lo grande y de la manera más inesperada. El solo regreso a los escenarios de la estrella musical Justin Bieber ya era una noticia impactante para sus seguidores, pero el show realizado la noche del 11 de abril en Coachella se volvió viral por más razones. Hay quienes lo consideraron una presentación mediocre, pues la expectativa era mayor, como registra la revista “Rolling Stone”: “Fue una prueba de paciencia para muchos fans, especialmente cuando —tras la aparición de The Kid Laroi en ‘Stay’— Bieber sumó a un par de guitarristas para compartir escenario, tocando cortes profundos en formato acústico que terminaron provocando un éxodo a mitad del show”. Pero su genialidad está en los detalles.

Bieber conectó su laptop y proyectó en pantalla gigante videojuegos, videos siendo perseguido por los paparazzi e incluso sus propios videoclips de YouTube, donde se lo ve de adolescente cantando temas como “Baby”, “Favorite Girl” y “That Should Be Me”, que le dieron fama mundial. El peculiar atrevimiento ocasionó que el canadiense se viralizara de inmediato en redes sociales: no solo fue el artista mejor pagado de la historia en Coachella (US\$10 millones, según se supo), sino que las reproducciones de sus canciones en Spotify aumentaron en 250% esa misma noche. Además, los productos de la marca Rhode de su esposa Hailey Bieber (como los parches para el acné) se dispararon en ventas. Más rentable, imposible.//

Gastronomía

Kobe: brasas en clave nikkei

Dirección: Av. Los Conquistadores 170, San Isidro

📞 933 156 168

📱 @kobexcaro

Carolina Uechi llegó a la cocina por casualidad, pasó por sociedades que se disolvieron y por un mercado que cerró. Hoy, tiene el restaurante que siempre debió tener.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:

ARROZ CON MANGO + OLIVER LECCA

Hace algunos años, cuando trabajaba en Luces, descubrí un local escondido en un pasaje del Centro de Lima. Carolina ofrecía platos caseros de buena factura para un público que buscaba algo distinto. No era un restaurante de carnes. Todavía no. Carolina había llegado a la cocina por descarte. “Pensé que era una carrera fácil”, confiesa. Las prácticas sí la llevaron, por casualidad, a un restaurante de carnes. Ahí se enamoró del fuego. Pero se encontró con un mundo sin mujeres. En vez de alejarse, se quedó.

La volví a encontrar en Surco, al frente de un restaurante que destacaba por sus carnes y precios. Carolina no acumula tropiezos: los convierte en el

siguiente paso. Cuando esa sociedad se disolvió y tuvo que empezar de cero, abrió un puesto en el Mercado del Pilar. Cuando el mercado cerró, se vio frente a un local enorme que nadie más hubiera tomado, pero ella no lo dudó. Así nació Kobe, puerta de los dioses, en japonés.

Antes de abrir, viajó a Japón. Pero no fue como turista, sino a entender cómo ese país, tan ligado al consumo de carne, concibe el producto y el servicio. Volvió con dos certezas que hoy definen la carta. La primera: menos es más. Por eso, la carne solo va con sal. Los complementos se encargan de elevar el plato. La segunda: el producto no es negociable. De ahí una decisión radical de Kobe: no hay lomo



EL DOMBURI, UN PLATO DEL 'CONFORT FOOD' JAPONÉS, ELEVADO CON UNA PICAÑA WAGYU BLACK.

CONCHITAS CON BALSÁMICO, AJO, TOMILLO Y ESPUMA DE PAPA.

Para tomar nota

LOS POSTRES

La carta de postres es breve y precisa, como todo en Kobe. El tiramisú convive con un choux de carbón relleno de ganache de matcha y un napoleón de masa filo con pastelería de pistacho. La crema volteada llega con caramelo miso.

LA EXPERIENCIA YAKINIKU

Yakiniku significa carne a la parrilla y también unas mesas con parrillas integradas. Tú cocinas en la mesa, diversos cortes como picaña wagyu black, bife angosto y entraña wagyu gold, entraña angus prime y panceta. Todo lo demás ya está pensado: arroz mochigomi, huevo onsen, ajos crocantes, ramen batayaki, kiuri salad y cuatro salsas. La lección japonesa de Carolina aplicada a la mesa: que no tengas que pedir nada, que todo ya esté ahí antes de que lo necesites. Esta opción estará disponible desde mayo.

fino. Solo cortes parrilleros —angus argentinas y estadounidenses, prime y pride— y wagyu gold y black, categorías más altas en el mercado, en cortes como la picaña, la entraña, el asado de tira y los bifés.

Pero Kobe no es solo parrilla, porque Carolina no es solo una chef con experiencia en brasas. Su identidad nikkei no es un concepto de carta: es parte fundamental de quién es. Por eso la barra de sushi no sorprende —o no debería—. Los nigiris de wagyu con foie, de salmón con coral trufado o de pato curado con alioli angus y yema curada están ahí porque también son parte de ella. Lo mismo el harumaki relleno de angus y quesos, el tiradito de picaña wagyu, o el bao de chanchito oriental que aparece en todas sus cartas como una constante que todos siempre piden. Otro aspecto que destaca son sus platos especiales, como su hamburguesa wagyu con foie y fondue de quesos y su gran variedad de acompañamientos como las papas fritas con manchego, el ramen batayaki o el puré de papa con poro rostizado, además de la clásica ensalada parrillera.

Quizás el plato que mejor resume lo que es Kobe es el domburi. 'Confort food' japonés, pero construido con otra lógica: un tazón de arroz gohan con picaña wagyu black, huevo onsen —un huevo cocido a baja temperatura durante una hora, con la clara apenas cuajada y la yema densa y cremosa que se disuelve en el arroz— ajos crocantes en láminas y wasabi. Mezclar el huevo con el arroz, agregar los acompañamientos y disfrutar con la carne.

Le confieso que en pocos lugares como y disfruto la grasa de un corte. Se lo digo y no se sorprende: "Eso es producto y técnica. Con la carne hay que tomarse su tiempo para que la grasa derrita, sin que se pase de cocción", me explica.

Lo mismo aplica al servicio. Otra lección de Japón: que no tengas que pedir nada, que todo ya esté pensado antes de que lo necesites. En Kobe, eso también se nota. Un nombre que, visto desde afuera, parece casualidad; pero que, visto desde adentro, parece una cuestión del destino. //

NIGIRIS CON WAGYU Y FOIE.

TUÉTANO ANGUS CON PICAÑA CURADA EN KOMBU Y PAN.

CAROLINA UECHI CUIDANDO CADA DETALLE EN EL SERVICIO.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



¿Hambre o algo más? Señales que el cuerpo manda... y que solemos malinterpretar



FOTOS: ISTOCK

En horas extrañas, o cuando recién acabas de almorzar, de pronto te dan ganas de ir a buscar algo al refrigerador. Aquí te explicamos por qué ocurre esto, y cómo regularlo.

Te provoca algo dulce a media tarde. Abres la refri sin saber muy bien qué buscas. Sientes que “necesitas” comer, pero acabas de almorzar. Y entonces piensas: tengo hambre. Pero... ¿y si no siempre fuera hambre? Te explico qué puede estar pasando para que entiendas mejor a tu cuerpo y sus señales.

El cuerpo es mucho más inteligente de lo que creemos, pero también habla en un lenguaje que no siempre sabemos interpretar. Y en el mundo moderno, donde vivimos rápido, dormimos poco y estamos constantemente estimulados, es fácil confundir señales. Muchas veces lo que sentimos como hambre es, en realidad, otra cosa. Así que vamos por partes.

1/

DESHIDRATACIÓN DISFRAZADA DE HAMBRE

Sí, pasa más seguido de lo que crees. La señal de sed y la de hambre se originan en zonas cercanas del cerebro, y cuando estamos levemente deshidratados, el cuerpo puede mandar una señal que interpretamos como ganas de comer. ¿Te ha pasado que “tienes hambre”, comes algo... y sigues igual? Puede que no era comida lo que necesitabas, sino agua. Tampoco se trata de obsesionarse con los litros exactos, pero sí de algo básico: si no estás bien hidratado, tu cuerpo no funciona igual. La energía baja, la concentración se afecta y sí, también aparece esa “hambre rara”.

2/

FALTA DE SUEÑO: EL GRAN SABOTEADOR

Dormir mal no solo te deja cansado, sino que cambia el funcionamiento de tu metabolismo. Cuando duermes poco, aumenta la grelina (hormona del hambre), disminuye la leptina (hormona de la saciedad) y tu cuerpo busca energía rápida (¡hola, azúcar y harinas!). ¿Cómo se traduce esto? Más hambre, menos control y más antojos. Y no es falta de fuerza de voluntad, es tu cuerpo pidiendo energía porque la necesita. Por esto es que en esos días en los que dormiste mal sientes que “no te llenas” o que quieres picar todo el día. Tu cuerpo está tratando de compensar la falta de descanso con comida.

Cuando duermes mal, tu cuerpo también demandará energía rápida. Y eso derivará en más hambre, más antojos y menos control. No descuides tu descanso.



LA NECESIDAD DE COMER ALGO, PESE A NO TENER REALMENTE HAMBRE FÍSICA, TAMBIÉN PUEDE ESCONDER UNA CAUSA EMOCIONAL.



CURIOSAMENTE, EL HAMBRE PUEDE SER CONFUNDIDA CON LA SED. MANTENERTE HIDRATADO EVITARÁ ESAS GANAS DE MÁS.

3/

ESTRÉS: HAMBRE EMOCIONAL... PERO FISIOLÓGICA

El estrés crónico eleva el cortisol. Y el cortisol no solo te mantiene en alerta, también aumenta el apetito, favorece antojos por alimentos densos en energía y puede alterar la glucosa. Aquí es donde aparece esa necesidad de “comer algo” sin tener realmente hambre física. Pero ojo al piojo: no es solo emocional. También es fisiológico. El cuerpo está buscando regularse. El problema es que muchas veces respondemos automáticamente con comida, sin preguntarnos qué hay detrás.

Entonces, ¿qué hacemos? No necesitas volverte experto en señales internas, pero sí empezar a hacer pausas para ver que podría estar pasando. No siempre vas a tener la respuesta perfecta. Pero el simple hecho de cuestionarlo ya cambia la relación con la comida porque empiezas a entenderte mejor e identificar algunos aspectos que podrías mejorar en relación a tus hábitos. Entender si es hambre real o si lo que tu cuerpo te está pidiendo es descanso, agua o bajar el ritmo. Y ahí está la diferencia. Porque nutrirte no es solo alimentarte, es aprender a escuchar lo que tu cuerpo realmente necesita. //



♦ **Educación**

CAMPUS DEL FUTURO

ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
JOEL ALONZO



Un edificio de siete pisos y 18 mil metros cuadrados redefine el papel de la biblioteca en la Universidad de Lima. Concebida como espacio de aprendizaje colaborativo, la obra forma parte del proceso de expansión que impulsa la gestión de su rectora, Patricia Stuart.



LOS AMBIENTES DE LA NUEVA BIBLIOTECA PRIVILEGIAN LA INTERACCIÓN. LAS ESTANTERÍAS ESTÁN ABIERTAS, DE MODO QUE LOS ALUMNOS PUEDEN ACCEDER DIRECTAMENTE A LOS LIBROS.



Se puede discutir mucho sobre el lugar que ocupan hoy las bibliotecas en un mundo donde los libros ya no siempre resultan atractivos para buena parte de los jóvenes. Pero si hay un espacio donde la lectura sigue siendo una actividad fundamental e indispensable, ese es la universidad. Por eso, las bibliotecas suelen ocupar el corazón de los campus. Quienes fueron alumnos de la Universidad de Lima deben recordar con cariño su vieja biblioteca, ubicada entre las facultades de Comunicación y Derecho. El edificio de cuatro pisos era el punto neurálgico al que se iba a leer, a repasar los apuntes o reunirse con los compañeros para preparar trabajos en grupo, ocupando cualquier mesa disponible.

Durante décadas ese ritual cambió poco. Hubo generaciones que buscaron libros en ficheros de tarjetas y otras que ingresaban sus búsquedas en monitores de pantalla verde, más tarde reemplazados por computadoras. En esencia, la biblioteca seguía siendo un lugar silencioso dedicado al estudio individual. Hoy, sin embargo, estos espacios responden a otra idea del aprendizaje. El modelo conocido como 'learning commons' reconoce que gran parte del conocimiento universitario se construye en la interacción, discutiendo, investigando en equipo o desarrollando proyectos colectivos. Las bibliotecas contemporáneas se diseñan para facilitar ese intercambio.

Así es como la Universidad de Lima presenta por estos días su nueva biblioteca dentro del campus. Se trata de una construcción de siete pisos y cerca de 18 mil metros cuadrados concebida como un espacio de aprendizaje activo. A diferencia de la biblioteca tradicional, el edificio combina áreas de lectura silenciosa con muchas salas de



LA NUEVA BIBLIOTECA FORMA PARTE DEL PLAN MAESTRO DE EXPANSIÓN DEL CAMPUS. SU CONSTRUCCIÓN DEMANDÓ UNA INVERSIÓN DE S/200 MILLONES.

ARCHIVO HISTÓRICO EC



EL PRESIDENTE BELAÚN-DE EN 1984, DURANTE LA INAUGURACIÓN DEL PABELLÓN DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN. LA BIBLIOTECA ANTIGUA SE APRECIA AL FONDO A LA IZQUIERDA.

PRIMERA SEDE DE LA UNIVERSIDAD DE LIMA, UBICADA EN JESÚS MARÍA, FRENTE AL CAMPO DE MARTE.

trabajo grupal, espacios de discusión y ambientes pensados para la investigación académica. La arquitectura misma responde a la idea de que la biblioteca, más que un depósito de libros, es un lugar donde se generan y comparten ideas.

En los niveles superiores se mantiene, sin embargo, el espíritu clásico de la biblioteca universitaria. Allí se encuentran las estanterías abiertas que permiten a los estudiantes recorrer directamente las colecciones y seleccionar los títulos que necesitan. El sistema de préstamo es completamente digital y convive con una oferta de recursos electrónicos y bases de datos académicas.

La nueva biblioteca también se inscribe dentro de una visión más amplia sobre el campus. Según la rectora Patricia Stuart, la idea es que la universidad funcione como un espacio en el que la vida académica no se limite al aula. “Queremos un campus donde el alumno no solo venga a estudiar y se vaya a su casa”, explica. “La idea es que aquí puedan crear relaciones, trabajar en conjunto y desarrollar proyectos”. Ese enfoque responde también a la manera en que se vive hoy la universidad. “Muchos estudiantes pasan todo el día en el campus”, señala Stuart. “Por eso debe ser un lugar donde el alumno quiera quedarse”.

La trayectoria de Stuart explica en parte esa visión. Economista de formación, es la primera egresada de la universidad que llega al rectorado. Su carrera académica comenzó como jefa de prácticas en la Facultad de Economía y, con el tiempo, fue ocupando distintos cargos dentro de la institución: coordinadora académica, directora de carrera, secretaria académica, decana y posteriormente vicerrectora. En ese recorrido llegó a trabajar con la doctora Ilse Wisotzki, la primera mujer en ocupar el rectorado de una universidad en el país. “Era una mujer de temperamento muy fuerte

ARCHIVO HISTÓRICO EC



Los inicios

La Universidad de Lima fue fundada a inicios de la década de 1960 por un grupo de profesores universitarios y representantes del comercio y la industria reunidos en la Asociación Civil Prodies. La institución inició sus actividades con 120 estudiantes y dos facultades en un local ubicado en la calle Nazca, en Jesús María. En 1966 se trasladó a Santiago de Surco, donde inauguró el campus de Monterrico en un terreno que hoy constituye su sede principal.

y con bastante empuje”, recuerda. En una época en que las autoridades universitarias eran mayoritariamente hombres, añade, Wisotzki solía ser “la única mujer en muchas reuniones”, una experiencia que, según Stuart, le sirvió de ejemplo sobre lo que implica conducir una universidad.

EDUCACIÓN PARA TODOS

Durante años la universidad ha cargado con la percepción de ser una institución reservada para sectores acomodados. Stuart sostiene que ese perfil ha cambiado con el tiempo y que hoy los estudiantes reflejan una composición social más diversa. “El 70% de nuestro alumnado se ubica en la última categoría de pago, entonces esta ya no es una universidad que sirve a una élite económica, sino más bien a una élite académica e intelectual”, afirma. En esa línea, la Universidad de Lima ha impulsado distintos programas de becas dirigidos a estudiantes de alto rendimiento provenientes de colegios públicos.

Uno de ellos es la Beca Ilse Wisotzki, creada para alumnos sobresalientes que hayan cursado toda su educación básica en colegios nacionales. El programa ofrece cobertura integral durante toda la carrera. Hasta ahora se han realizado tres convocatorias, entre 2024 y 2026, con 32 beneficiarios. Veintidós de ellos provienen de Lima y diez de distintas regiones del país, y una parte significativa estudió en los colegios de alto rendimiento (COAR).

Más allá de su nueva biblioteca y de los planes de expansión del campus, la universidad recuerda que la principal inversión de una institución sin fines de lucro sigue siendo la formación de sus estudiantes. En ellos descansa, finalmente, el prestigio académico de la casa de estudios. //

“
NUESTRA
UNIVERSIDAD ES SIN
FINES DE LUCRO;
ESTO SIGNIFICA QUE
TODO LO CAPTADO
POR LAS PENSIONES
SE INVIERTE EN LOS
GASTOS Y MEJORAS
DEL CAMPUS

Patricia Stuart

RECTORA DE LA UNIVERSIDAD
DE LIMA

LA RECTORA PATRICIA STUART DESTACA LA IMPORTANCIA DE CONVERTIR EL CAMPUS EN UN ESPACIO DONDE LOS ESTUDIANTES PERMANEZCAN MÁS ALLÁ DE LAS CLASES.



RICHARD HIRANO



EL CHEF JAIME PESAQUE, LÍDER DE MAYTA, NOS RECIBE EN YACHAY, EL CENTRO DE EXPLORACIÓN CREATIVA DEL RESTAURANTE MIRAFLORES. AQUÍ SE ESTUDIA A PROFUNDIDAD EL INSUMO Y LOS PRODUCTOS LLEGADOS DE LA AMAZONÍA.

Historias

Aprender del *bosque*

La cocina de Mayta en Miraflores tiene un satélite de exploración creativa llamado Yachay. Después de los viajes del chef Jaime Pesaque por la Amazonía peruana, aquí llegan los insumos para experimentar con ellos sabores, texturas y las posibilidades que se verán en su menú degustación.



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**



LA ALMEJA TUMBA CUCHARA, SERVIDA COMO PARTE DEL NUEVO MENÚ DEGUSTACIÓN DE MAYTA. ESTA ALMEJA SE ENCUENTRA EN LAGUNAS Y RÍOS DE TARAPOTO.

Antes de crear el nuevo menú degustación de Mayta, Jaime Pesaque y el equipo del centro de exploración creativa Yachay dejaron el mandil para convertirse en expedicionarios de la Amazonía. Navegaron los ríos de la selva, convivieron con comunidades, observaron, probaron y aprendieron de sus técnicas. Se encontraron con almejas de agua dulce conocidas como tumba cuchara, distintos tipos de ajíes y de palmas, shambiras que son como coquitos, churos (caracoles), raíces, tubérculos, frutos y una infinidad de insumos imposibles de contabilizar.

En estos viajes descubrieron de manera fortuita, mientras veían al dueño de casa en una comunidad rostizando la carachama para facilitar pelarla, que de esa manera el caldo tiene un sabor ahumado mucho más sabroso. O que allá no existen las estaciones del año, sino que a veces se camina o se navega, dependiendo de cómo fluyen los niveles del agua. Y que el pescado sabe mejor cuando hay lluvias y más agua porque tiene menos sabor a lodo. “Hemos entendido y aprendido mucho más sobre cómo palpita la Amazonía. Estuvimos en Iquitos, Tarapoto, Lamas y otros lugares. Cogíamos botes para trasladarnos 4 o 5 horas hacia



1/

comunidades y también visitamos mercados porque creemos que ahí está la cultura”, narra el chef Jaime Pesaque sobre estas aventuras.

Y el aprendizaje no se detiene. El propósito de Mayta es viajar cinco veces al año a los diversos territorios amazónicos. “Ahora lo tenemos en agenda; es algo muy sólido y por eso hemos querido gritar que queremos ser promotores de la Amazonía porque creemos que es la despensa del futuro y porque todavía hay mucho por hacer”, dice Pesaque. Pero obtener los productos en la capital no es sencillo, no hay mucha constancia en el envío. Por eso también la importancia de viajar, porque se crea contacto directo con productores y comunidades, así como un compromiso a largo plazo. El camino se está dando. “Espero, con el tiempo, sin apurarlo, que cada vez haya más comunidades que puedan traer más cosas y que se beneficien. Y al final, tener la despensa amazónica en Lima, poder mostrarla un poco, generar curiosidad en la gente y movimiento”, agrega.

Como promotores, buscan a su vez que el público se involucre con los productos amazónicos, no solo a través de su menú degustación,



2/

Bitácora amazónica

♦♦ El nuevo menú degustación de Mayta, de Jaime Pesaque, se sostiene en 10 tiempos y una propuesta 80% amazónica. Se traduce en el tiempo de exploración por la Amazonía y el conocimiento adquirido, los procesos de experimentación en Yachay y su consecuente presentación artística en Mayta. Conoce más del detrás de cada plato en las redes sociales @yachay_peru y @maytalima. Reservas al 937 220 734. Dirección: Av. Mariscal La Mar 1285, Miraflores.

3/



4/

1. LAS FRUTAS CÍTRICAS AMAZÓNICAS SON BASTANTE USADAS EN MAYTA PORQUE SE ACOPLAN BIEN CON OTROS PRODUCTOS.

2. CON LAS CARACHAMAS, ESTOS PECES DE TEXTURA DURA QUE SE ENCUENTRAN EN EL FONDO DEL RÍO, SE PREPARAN CALDOS. SUS HUEVAS POSEEN UN SABOR SUTIL.

3. LA RIQUEZA DE UN PRODUCTO COMO EL CACAO NO TIENE FIN. EN MAYTA SE HONRA SU HISTORIA Y LEGADO.

4. EL AGUAJE ES UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA AMAZONÍA. EN YACHAY SE EXPLORA DESDE SU ORIGEN, TEXTURA Y CONTEXTO.

sino dándolos a conocer a quienes trabajan directamente con los insumos, como los propios chefs. Que los consideren en sus cartas o la gente en la cocina diaria, y quizá así pronto se encuentren fácilmente en los supermercados y los propios mercados de cada región. Por ello, observar los productos en su hábitat natural e identificar sus posibilidades de consumo es importante. Este trabajo de investigación tiene una parte complementaria en Lima, cuando llegan a Yachay, su centro de exploración, ubicado a unos pasos de Mayta.

SERVIR CONOCIMIENTO

A Yachay llegan los insumos de la selva antes de convertirse en los platos que se presentan en el menú degustación de Mayta que este año es un 80% amazónico. Se trata de un espacio netamente creativo. Lo aprendido en las comunidades se expresa con las técnicas propias y la experiencia de su cocina vanguardista. Se trabajan texturas, temperaturas, se mezclan sabores, se entienden procesos: “Acá acertamos, nos equivocamos y tratamos de expresar todo lo que podamos con los insumos que hemos traído de la selva y el aprendizaje de su gente. Este espacio en sí tiene entregables que van a Mayta”, explica el chef.

En Yachay el trabajo es constante, no paran. Tienen un equipo destinado exclusivamente a esta labor. Los productos llegan cada día. Los trabajan, los conocen, ven las maneras en que se comportan mejor. Es la zona creativa o intelectual. “Pero todo es muy explorativo desde el ángulo de la cocina, no es académico”, sostiene Pesaque. Prefieren no llamarlo investigación, sino curiosidad. Pesaque describe Yachay como una acción, el espíritu explorador que viaja, curioso, experimenta con los insumos. El proceso es largo. Hay bastante detalle, ensayo y error; pero lo más importante es que hay muchísimo aprendizaje. Por eso lleva ese nombre, pues en quechua ‘yachay’ significa sabiduría. //



ACÁ [EN YACHAY] ACERTAMOS,
NOS EQUIVOCAMOS Y TRATAMOS
DE EXPRESAR TODO LO QUE
PODAMOS CON LOS INSUMOS QUE
HEMOS TRAÍDO DE LA SELVA Y EL
APRENDIZAJE DE SU GENTE

Jaime Pesaque
CHEF DE MAYTA



UNA EXPLORACIÓN NOCTURNA DEL CHEF JAIME PESAQUE JUNTO AL EQUIPO DE YACHAY. LOS VIAJES A LA AMAZONÍA PERUANA HAN SIDO CONSTANTES Y ESTE AÑO TENDRÁN CINCO COMO PARTE DE SU PROYECTO CREATIVO.

◆

Perfil



POR:
**LESLIE
A. GALVÁN**

EL FOTÓGRAFO QUE RETRATÓ A BTS

Alexi Lubomirski es británico, pero por sus venas corre sangre peruana y hay muchos más elementos que lo unen a nuestro país. Habitual retratista de celebridades, él habla en exclusiva con Somos sobre la experiencia de capturar el lado más humano de la 'boyband' coreana.

La curiosidad del fotógrafo británico Alexi Lubomirski cruza fronteras. A través de la pantalla de una laptop, la señal llega desde Nueva York hasta la redacción de Somos en el Centro de Lima. “¡Eso es un palacio!”, se sorprende al ver por videollamada el interior de la sede histórica de El Comercio, periódico que leía su abuelo polaco-francés, Vivian, cuando radicaba en la capital peruana junto a su esposa, Vituca, hace más de 30 años. Pero antes de iniciar la conversación, le interesa hacer algunas preguntas, como a qué se dedica esta periodista o si es feliz en su trabajo. Está concentrado en todo y en todos, menos en él —el tema de la conversación—, porque así funciona su método para fotografiar a famosos artistas del mundo. Primero entra en confianza y luego dispara.

Lubomirski tiene una carrera amplia y destacada. Entre 1999 y 2003 fue asistente del peruano Mario Testino, aunque prefiere no abordar el asunto, en parte por las denuncias de acoso que recayeron sobre Testino en 2018. Pero más allá de eso, frente a su lente han desfilado figuras como Julia Roberts, Reese Witherspoon, Taylor Swift, Brad Pitt y, recientemente, los siete integrantes de BTS, la banda

ARCHIVO PERSONAL



ALEXI LUBOMIRSKI BIG HIT

EL AÑO PASADO, LA DIRECTORA CREATIVA BOYOUNG LEE SE CONTACTÓ CON ALEXI LUBOMIRSKI PARA SUMARLO AL EQUIPO QUE REGISTRARÍA EL REGRESO DE BTS. LAS SESIONES CON LA BANDA TUVIERON LUGAR EN LOS ÁNGELES, EN SETIEMBRE DE 2025.

LUBOMIRSKI, DE 50 AÑOS, ES HIJO DE PADRE POLACO-FRANCÉS Y MADRE PERUANO-INGLESA. ADEMÁS, HEREDÓ UN TÍTULO NOBILIARIO DE PRÍNCIPE POR VÍA PATERNA.



BIG HIT



1/

2/

1. ALEXI LUBOMIRSKI OBSERVA LAS TOMAS REALIZADAS EN LA SESIÓN DE FOTOS PARA EL ÁLBUM “ARIRANG” JUNTO A J-HOPE, UNO DE LOS INTEGRANTES DE BTS.

2. VITUCA DEL CASTILLO, NATURAL DE PIURA, TUVO TRES HIJAS, ENTRE ELLAS PAMELA, MADRE PERUANA DE ALEXI. EN ESTA FOTO, EL FOTÓGRAFO POSA JUNTO A SU ABUELA.

surcoreana con mayor popularidad del mundo. Y aunque para su ejército de fans (ARMY) los miembros de esta ‘boyband’ sean unos semidioses del Olimpo, la lógica de Alexi no cambia al fotografiarlos. No importa su cultura ni su idioma: él busca siempre capturar, en microsegundos, el gesto menos público de sus retratados. Su trabajo para revistas de espectáculos como “Variety” o “Harper's Bazaar” lo llevó a seguir al grupo musical en su primer concierto de reencuentro en Seúl, que dio inicio a su gira Arirang World Tour. Un regreso a los escenarios tras una pausa de casi cuatro años.

“En una sesión de fotos te das cuenta de si alguien cruza mucho los brazos o si es inseguro con sus piernas”, explica el fotógrafo. Alexi tuvo tres días de sesiones con BTS para la portada de su reciente disco “Arirang”, que rompió récords en Billboard en sus primeros días de lanzamiento. Además, registró las sesiones musicales que tuvieron lugar en el

documental de Netflix “BTS: El regreso”, y allí pudo reconocer el comportamiento de cada integrante.

“Eran un inmenso rompecabezas de siete personalidades diferentes. Uno me preguntaba qué imágenes quería hacer y me decía que solo lo dirigiera. Otro me decía que lo documentara cuando esté creando de manera espontánea. RM es más abierto; es el poeta, interesado en las luces. V es más introspectivo; Jimin, con la sonrisa más linda; JK (Jungkook), superdivertido; J-Hope, siempre bailando en el set; Jin, dulce y amable; y Suga no paraba de tocar la guitarra”, recuerda Alexi sobre los momentos de grabación musical con ellos en Los Ángeles.

EL ATRACTIVO DE LA FAMA

“Estoy fascinado por las celebridades — explica Lubomirski—. Cuando hay tiempo entre tomas, he hablado con algunas de ellas sobre la fama. Me interesa la parte psicológica de todo y he llegado a preguntarles



Entre la naturaleza y la solidaridad

♦♦ “Natura Sacra – When The Earth Was God” es el más reciente proyecto editorial de Alexi Lubomirski, que responde a una de sus pasiones. El libro retrata la naturaleza como un espacio sagrado y misterioso, a través de fotografías de los restos de flores convertidas en esculturas digitales. El 100% de las ventas de esta publicación es donado a la organización benéfica infantil Hope and Play (www.hopeandplay.org).



ARCHIVO PERSONAL

— “ —

ESTOY FASCINADO POR
LAS CELEBRIDADES. [...] LA
GENTE NO SE ENAMORA DE
ELLOS COMO PERSONAS,
SINO QUE LOS EXTRAPOLA
DESDE LO QUE VEN DE LEJOS.
ME PARECE INTERESANTE
CÓMO ELLOS MANEJAN ESA
POPULARIDAD

Alexi Lubomirski
FOTÓGRAFO



LUBOMIRSKI TAMBIÉN HA
RETRATADO AL PRÍNCIPE HARRY
Y A MEGHAN MARKLE EL DÍA DE
SU COMPROMISO Y DURANTE LA
BODA REAL, EN 2018.

ALEXI LUBOMIRSKI KENSINGTON PALACE

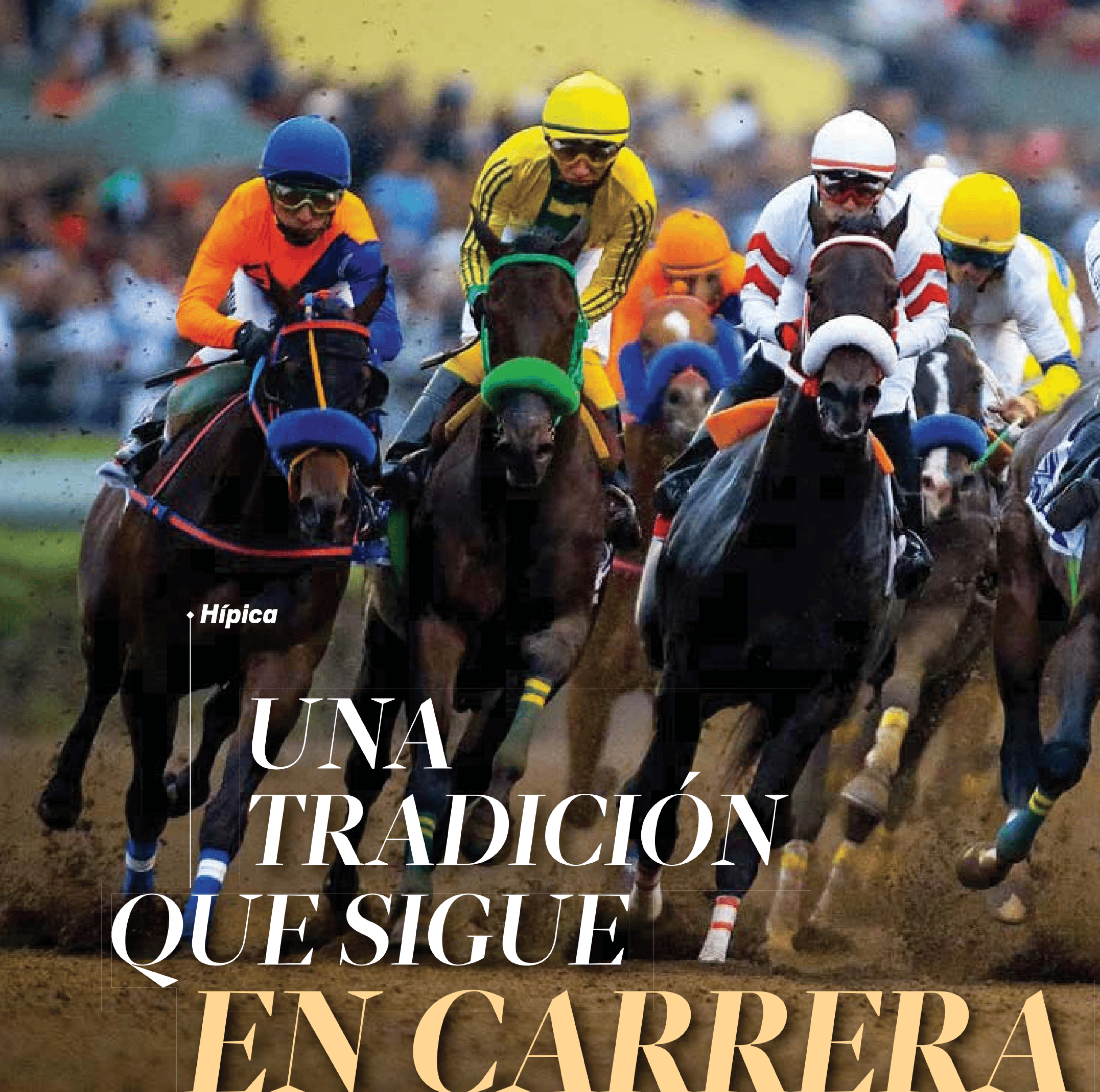
cómo diferencian ser vistos como estrellas en la pantalla o en el escenario y ser ellos mismos fuera de cámara. Porque la gente no se enamora de ellos como personas, sino que los extrapola desde lo que ven de lejos. Me parece interesante cómo manejan esa popularidad”.

La celebridad, vista desde cerca, pierde volumen. O cambia de escala. Lubomirski ha fotografiado a la realeza (como la boda de Prince Harry y Meghan Markle en 2018), campañas globales, portadas que circulan por el mundo. Y, sin embargo, la conversación concluye en una idea sobre la fama y las celebridades: “Al final, todos tienen que ir a comprar leche al supermercado”, comenta.

En realidad, la historia de Alexi Lubomirski también se arma como un rompecabezas. Aunque dice que “es un desastre” por la cantidad de nacionalidades en su familia, intenta encontrar en cada viaje un pedazo de sí mismo. “En realidad, nunca me he sentido inglés”, confiesa. En 1996, viajó al Perú y llenó un vacío en su pecho, que también relleno su visita a Polonia tiempo después. De su padre, el polaco-francés Ladislav Lubomirski, heredó el título nobiliario de príncipe como Su Alteza Serenísima (HSH, His Serene Highness), aunque la familia perdió sus tierras y parte de su riqueza tras la Segunda Guerra Mundial.

Alexi solo ha utilizado su título paterno en una ocasión, cuando publicó el libro “Mensajes de un príncipe”, en el que reflexiona sobre esa curiosa condición. Por su lado, su madre, nacida en Lima y de ascendencia piurana, lo crio entre Londres (Reino Unido), Botsuana (África) y París (Francia). Y él, ya adulto, formó su propia familia junto a una mujer cubano-italiana, madre de sus hijos.

No sabe cuándo regresará al Perú. Mientras camina por su departamento de paredes amaderadas y se sirve un café en su cocina, aún sosteniendo el celular en la mano, dice: “Creo que la fotografía está... perdida”, en referencia a la tecnología de punta en dispositivos móviles al alcance de cualquier persona, o la amenaza de la generación de imágenes con inteligencia artificial. “Soy afortunado de aún tener mi trabajo en revistas”, reconoce. Por eso no se considera “fotógrafo”, sino un “creador de imágenes”. “Cuando te defines a ti mismo con un título, te estancas”, concluye. //



♦ **Hípica**

UNA TRADICIÓN QUE SIGUE EN CARRERA



POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

A 80 años de su fundación, el Jockey Club del Perú repasa una historia marcada por su vínculo con la vida nacional, mientras proyecta el futuro de la hípica con nuevas generaciones de aficionados y jinetes, grandes eventos internacionales y un impulso renovado que la devuelve al primer plano.

La historia del Jockey Club del Perú se remonta a inicios del siglo XX, cuando la afición por las carreras de caballos comenzaba a consolidarse en la capital. Su antecedente directo fue el Jockey Club de Lima, fundado en el antiguo hipódromo de Santa Beatriz. Según el Archivo Histórico de El Comercio, aquel espacio marcó el inicio de una tradición que vinculó este deporte con la vida social de la ciudad.

El actual Jockey Club del Perú se fun-



da oficialmente el 4 de abril de 1946, en un contexto de modernización urbana y crecimiento institucional. Su primera sede fue el hipódromo de Jesús María, ubicado donde hoy se levanta la residencial San Felipe. El gran salto llegaría en 1960, durante el gobierno de Manuel Prado Ugarteche, con la inauguración del Hipódromo de Monterrico, que se convertiría en el corazón de la hípica nacional.

Más allá de las carreras, este complejo ecuestre también ha sido escenario de

momentos memorables. En los años 80 recibió la visita del Juan Pablo II, y en 1995 fue sede de un multitudinario concierto de Luciano Pavarotti. Hoy, con capacidad para 35 mil personas, el recinto se ha consolidado como un espacio versátil, con amplias explanadas que acogen eventos sociales, corporativos y espectáculos musicales.

A ochenta años de su fundación, el club atraviesa un momento que su presidente, Danilo Chávez Abad, define como “este-

CABALLOS
EN PLENA
COMPETENCIA
DURANTE UNA
JORNADA EN EL
HIPÓDROMO DE
MONTERRICO,
ESCENARIO
CENTRAL DE LA
HÍPICA PERUANA.



DAYANI ANDREA FLORES, ALUMNA DE LA ESCUELA DE JINETES, EN UNA SESIÓN DE ENTRENAMIENTO EN LA ESCUELA DE JINETES.

EDWIN TALAVERANO, EXJINETE PERUANO MULTICAMPEÓN, HOY DEDICADO A LA FORMACIÓN DE NUEVAS GENERACIONES.

FOTOS: GIANCARLO SHIBAYAMA

lar”. “Somos la única institución social-deportiva creada por ley en el Perú, con la responsabilidad de desarrollar la actividad hípica y proteger la especie caballar”, afirma.

El aniversario coincide, además, con un hito mayor: Lima volverá a ser sede del Gran Premio Latinoamericano, la principal cita hípica de la región. “Es una vitrina no solo para la hípica, sino para el país. Vendrán los mejores caballos y autoridades del mundo ecuestre”, destaca Chávez, subrayando su impacto deportivo y turístico.

En un país en constante transformación, el dirigente pone en valor la vigencia de la institución que lidera. La hípica —dice— ha estado históricamente ligada a la vida republicana. Prueba de ello es el tradicional Clásico Independencia, parte oficial de las celebraciones de Fiestas Patrias. “Es el evento con mayor asistencia: reúne a autoridades, diplomáticos y miles de personas para celebrar al país”, comenta.

Ese arraigo explica su permanencia. Frente a nuevas formas de entretenimiento, el Jockey Club apuesta por renovarse sin perder su esencia. “La hípica es desafiante, pero apasionante. Queremos acercarla a nuevos públicos y devolverla al sitio que le corresponde”, concluye Chávez.

HEREDEROS DEL GALOPE

Si bien el presente es auspicioso, el futuro de la hípica peruana se proyecta aún más prometedor gracias al trabajo



DANILO CHÁVEZ, ACTUAL PRESIDENTE DEL JOCKEY CLUB, JUNTO A UNO DE LOS EJEMPLARES DE SU STUD.

de Edwin Talaverano como formador de nuevos valores en la escuela de jinetes del Jockey Club del Perú. Tras más de cuatro décadas en competencia, el excampeón cambió este año las pistas por las aulas, en una transición que asume con entusiasmo y sentido de responsabilidad.

“Para mí es algo bonito, porque sigo ligado a la hípica”, cuenta. Su rol, explica, no se limita a enseñar técnica, sino a formar criterio y carácter. La escuela funciona como un espacio de orientación integral: desde la postura y el estilo hasta la preparación mental que exige una profesión donde el riesgo y la disciplina conviven a diario. “Donde más se aprende es encima del caballo, pero

aquí se les guía, se les prepara psicológicamente para lo que viene”, señala. “Mi sueño es formar jinetes capaces de competir en el extranjero. Que puedan salir, hacer carrera y crecer”, añade.

Desde su nueva posición, Talaverano observa también el lugar de la hípica peruana en la región. Aunque reconoce una brecha frente a potencias como Argentina, Brasil o Chile —donde el número de nacimientos de caballos es ampliamente superior—, destaca el esfuerzo local por mantenerse competitivo. “Somos una hípica que lucha por sostenerse y salir adelante”, resume.

Ese mismo ímpetu es el que transmite a sus jóvenes discípulos. Entre ellos están Dayani Andrea Flores, de 19 años, nacida en Huánuco, y José Aldo Letona, de 20, proveniente de Apurímac. Ambos crecieron entre caballos. En el caso de Andrea, la afición es heredada: “He vivido mi niñez en el campo, siempre cerca de ellos”, cuenta. Empezó a montar a los 11 años y, tras un accidente, encontró en la escuela una nueva oportunidad para retomar un vínculo que, según nos dice, “lleva en la sangre”.

José, por su lado, siguió los pasos de sus hermanos. Desde los seis años monta caballos y descubrió en ellos una mezcla de adrenalina y conexión difícil de explicar. “La emoción que se siente mientras corres es única: es como si todo se detuviera y solo quedaras tú y el caballo”, comenta.

Se levantan antes del amanecer. A las cinco y media ya están en la pista, montando y sumando vueltas para ganar confianza. Luego continúan con la formación técnica: ejercicios físicos, postura y control. La rutina es exigente y diaria. La preparación puede tomar más de un año antes de estar listos para competir.

Ambos comparten un mismo horizonte: Andrea busca abrirse camino como jockey profesional; José quiere proyectarse y competir a escala internacional. Esa es la meta. //



INAUGURACIÓN DEL HIPÓDROMO DE MONTERRICO EN 1960, CON LA PRESENCIA DEL ENTONCES PRESIDENTE MANUEL PRADO UGARTECHE.

La gran carrera

♦♦ El Gran Premio Latinoamericano es la carrera más importante de la región, una competencia que reúne a los mejores caballos de Sudamérica en un mismo escenario. En 2026, Lima volverá a ser sede del evento, que se disputará el 26 de abril en el Hipódromo de Monterrico, coincidiendo con el aniversario 80 del Jockey Club del Perú. Considerado la ‘Copa América’ de la hípica, el Latino congrega a delegaciones de países como Argentina, Brasil, Chile y Uruguay, y posiciona al Perú como epicentro del circuito internacional. Entrada libre.

EN SU SÉPTIMO
ÁLBUM EN SOLITARIO,
ANA TORROJA EN-
CUENTRA SU PROPIA
VOZ CON TEMAS QUE
HABLAN DEL MIEDO
AL FINAL Y A LAS
ETIQUETAS.

ANA
TORROJA

En primer

♦ **En portada**

Tras meditar la idea del retiro, la cantante española empezó a escribir el que sería su tema de despedida y, sin planearlo, terminó grabando el primer disco de su carrera compuesto íntegramente por ella. En esta entrevista, nos habla de cómo reconectó con la música a través de este álbum que será motivo de un concierto en el Perú en junio próximo.



POR:
MELVYN ARCE

era
ergo ma

a primera vez que Ana Torroja compuso una canción —o, más bien, parte de ella— tenía 25 años y cargaba con las dudas propias de quien recién empieza. Nacho Cano, su compañero en Mecano, le pidió que escribiera el estribillo de un tema que ya tenía avanzado, y ella aceptó. Durante una semana, el vértigo se instaló en su rutina. Eran apenas unas líneas, pero la idea de estar a la altura de esa oportunidad la desvelaba. “Me despertaba por las noches, escribía y, al día siguiente, lo que leía no me gustaba y volvía a darle vueltas”, recuerda sobre ese proceso tan intenso del que nació “Mosquito”, el único tema que firmó en su etapa con el trío. Cuatro décadas después, Torroja se permitió una nueva primera vez: pero ahora sus inseguridades —ya no las de una debutante, sino las de una artista experimentada— terminaron dándole, sin proponérselo, las herramientas para cumplir un sueño que, de tanto poner en pausa, había olvidado: publicar un álbum solo con canciones escritas por ella.

“Se ha acabado el show” es el nombre de ese disco que nació cuando Ana empezó a evaluar la posibilidad de una despedida. “La falta de interés que yo sentía cuando arranqué el proyecto me hizo estar en una posición de absoluto desconocimiento, no sabía a dónde quería ir o si iba a lograr terminarlo”, nos cuenta la artista sobre ese momento, a finales de 2024, en el que se preguntaba si aún le quedaba algo por decir. No es casual, entonces, que el álbum abra con la canción que le da título, planteada como un diálogo entre las dos Anas que la

habitan: la artista y la “de a pie”, como ella misma la llama. “Me pasa que muchas veces una le reclama espacio a la otra y, en este caso, la Ana persona —vamos a decirle así— llevaba mucho tiempo reclamando más espacio del habitual. Y eso fue lo que me hizo pensar que había llegado el momento de decir adiós”, explica Torroja, quien también aborda esas dudas en “Cuánto me falta”, otra de las piezas más reveladores del álbum.

El plan inicial era escribir un par de canciones, pero abordar estas dudas sobre su futuro en sesiones de composición resultó tan catártico que el proyecto terminó convirtiéndose en un álbum completo. El resultado es un disco que se ubica entre los más sólidos de su etapa en solitario. “A veces hay que cerrar capítulos para abrir otros y, desde el total desconocimiento de lo que iba a ocurrir, con cero expectativas, me encontré al cabo de un año con este disco enteramente compuesto por mí”, añade Ana.

EL OFICIO DE ESCRIBIR(SE)

Su forma de enfrentarse a la hoja en blanco para este disco dista por completo de aquella primera vez en Mecano, cuando tuvo que inventar una motivación para aterrizar una historia ajena. También marca una diferencia frente a su método en “Puntos cardinales”, su debut en solitario en 1997, cuando la timidez se imponía sobre ese necesario desparpajo que exige la composición.

“Con ese disco empiezo a hablar más de mí, pero me sentía muy vulnerable porque nunca lo había hecho. Había estado once años en Mecano convirtiéndome en perso-

"GIRADOS" FUE EL NOMBRE DE LA GIRA QUE REALIZÓ JUNTO A MIGUEL BOSÉ A PRINCIPIOS DEL NUEVO MILENIO Y QUE LE PERMITIÓ SUMAR ÉXITOS COMO "CORAZONES" A SU REPERTORIO YA LEJOS DE MECANO.





ANA TORROJA JUNTO A NACHO Y JOSÉ MARÍA CANO EN EL LOBBY DEL HOTEL BOLÍVAR DURANTE UNA VISITA AL PERÚ EN LA DÉCADA DEL OCHENTA, EN PLENO APOGEO DEL TRÍO MECANO.

ARCHIVO HISTÓRICO EC



AP

najes. Aunque conectara con las canciones de Nacho y de José, estas no se referían a mí. Pero he ido de menos a más. Hoy me siento más cómoda escribiendo las letras, aunque luego en la melodía siempre me ayudan”, sintetiza Torroja, abierta a reconocer tanto sus fortalezas como las inseguridades que aún aparecen en el proceso creativo.

“Era como ir a terapia, un lugar donde te sientas a hablar sin la sensación de que te van a juzgar por contar lo que sea que te ocurra. Eso sentí al ponerme frente al papel a escribir o a la hora de sentarme a las sesiones de composición con los distintos autores. Me sentí muy cómoda para hablar de muchas cosas que necesitaban salir, más cómoda que nunca. De alguna forma, es un disco catártico; no sé si sea la edad”, añade sobre un proceso que, además, estuvo acompañado por una generación diversa de músicos.

Los días de Ana en el Perú

♦♦ La primera vez que Ana Torroja llegó al Perú fue en la década del 80 con el grupo Mecano, con quienes realizó presentaciones televisadas. Estuvo en el programa que Tulio Loza conducía en Frecuencia Latina y también en la cuarta edición de la Teletón, en diciembre de 1984, donde la banda cerró uno de sus años más agitados hasta esa fecha. Así lo dijo la artista en una entrevista con **El Comercio** que rescatamos de nuestro archivo histórico. “Ha sido una de las temporadas más agitadas que hemos tenido”, declaró tras cantar temas como “Bombay”, “Busca algo barato” y “Me colé en una fiesta”.

En 2003 regresó por primera vez en solitario con la gira del disco “Frágil” para presentarse en la explanada del Museo de la Nación en el Perú. Su última vez en la ciudad fue en 2022, cuando cantó en la Huaca Pucllana. De Lima, Ana dice que no olvida su cielo gris, “como encapotado”. “Tampoco me olvido de su mar precioso, su comida espectacular y su gente, mucho más bonita todavía. El Perú tiene mucho que ofrecer”, subraya la artista, quien tiene pendiente viajar sin su agenda artística. “Una de las cosas que me encantaría hacer cuando tenga más tiempo es visitar los distintos países a los que voy a tocar, porque nunca me da tiempo de ir a otros lugares que no sean los del concierto. Me encanta Lima, siempre tengo un recuerdo maravilloso de la ciudad y de su gente, de cómo te reciben, de esa especie de timidez al inicio. Pero luego, ya cuando te van conociendo, se sueltan; eso me encanta. Así que tengo muchas ganas de ir para allá”, dice Torroja.

ENCUENTROS MUSICALES

Para este disco, Ana Torroja contó con el productor venezolano Andrés Levin, con quien trabaja desde hace más de una década, como principal colaborador. Pero también se rodeó de autores jóvenes que la ayudaron a dar forma y musicalidad a sus letras. En las sesiones de composición participaron artistas como las españolas Samurá y Alba Morena, una nueva generación de la que Torroja solo tiene palabras halagüeñas.

“Lo que más me ha gustado [de trabajar con esta nueva generación] es lo cómoda que me he sentido. Con Samurá me pasó que estábamos en un Zoom para conocernos y yo la oía hablar y me sorprendía por su madurez. Cuando se lo dije, ella me contó que sus amigos le llamaban la abuela. Y es que es alucinante la madurez que tiene. Y eso me ha pasado con varios de los que he trabajado, que me sentía muy cómoda. Y luego, aparte del talento enorme que tienen, tienen seguridad”, cuenta Torroja, quien reconoce que las dudas aún forman parte de su proceso creativo, como ya ocurría cuando escribió el estribillo de “Mosquito” en su etapa con Mecano.

Algo similar sucedió durante una sesión de “La rosa del desierto”: mientras buscaban una palabra que encajara con la melodía, Torroja propuso una idea que convenció a su colaboradora, pero que a ella le generó una duda inmediata. “Yo realmente me sentía insegura, porque ella es muy decidida. Pero eso es lo que me gusta de esta generación: parece que no hay barreras para ellos, no hay límites”, afirma la artista, quien ya había explorado ese cruce generacional en su anterior álbum, “Mil razones” (2021), donde trabajó con nombres como El Guincho, Alizzz y Rosalía.

En “Se ha acabado el show” también hay dos ‘featurings’, como se le llama ahora a este recurso cada vez más frecuente —y muchas veces forzado— de los dúos. Aquí, sin embargo, funcionan con naturalidad: una canción junto a la mexicana Ximena Sariñana y otra con el colombiano Esteman, con quien inicialmente solo iba a escribir un tema, pero establecieron tal conexión que se decantaron por un dueto. El resultado es la encantadora “Problemas de conversación”, una pieza de gran factura que bien podría sumarse a la lista de colaboraciones memorables de Torroja.

A lo largo de su carrera, la artista ha firmado otros encuentros destacados, como “Duele el amor” junto a Aleks Syntek y, por supuesto, la etapa de “Girados” con Miguel Bosé, de la que surgieron algunos de sus

Nueva gira llega a Lima

◆ El concierto de Ana Torroja en el Perú será el miércoles 3 de junio en el auditorio del Colegio San Agustín, en San Isidro. Las entradas están disponibles mediante la plataforma Passline. El repertorio incluye temas de todas sus eras, además de los sencillos de su nuevo álbum. Accede a un 15% de descuento en tu ticket siendo parte del Club de Suscriptores de El Comercio, a través de nuestra web www.clubelcomercio.pe.

AFP



temas más populares tras Mecano, como la balada pop “Corazones”. De esa época, guarda especial cariño: “Mi relación con Miguel es estupenda, nunca ha dejado de serlo. Yo estoy muy feliz de que esté de vuelta en los escenarios y el público más. En alguna ocasión se ha dicho, así por lo bajo [para volver a girar]; pero no hay nada concreto y no sé si lo habrá, pero sería increíble si volviera a ocurrir, porque fue una gira en la que nos lo pasamos muy bien y lo disfrutamos mucho, la verdad”, recuerda.

SIN FECHA DE CADUCIDAD

Mientras tanto, Ana Torroja celebra esta nueva etapa con un disco que le ha quedado redondo o, como ella misma dice, “como los de antes”. “Me gustan los discos en los que no falta ni sobra nada, que están pensados hasta el último detalle”, explica sobre un álbum que ya cuenta con cinco sencillos y que formará parte del ‘setlist’ de la gira

ANA TORROJA DURANTE SU SHOW EN LIMA EN 2023 CON LA GIRA DE “FRÁGIL”, SU TERCER ÁLBUM EN SOLITARIO. TRES AÑOS DESPUÉS, LANZARÍA “ME CUESTA TANTO OLVIDARTE”, UN ÁLBUM DE REVERSIONES DE MECANO.



EL COLOMBIANO ESTEMAN CANTA JUNTO A ANA TORROJA "PROBLEMAS DE CONVERSACIÓN", TEMA DE CORAZÓN POP Y ALMA INDIE QUE RESULTA UNO DE LOS CORTES MÁS LLAMATIVOS DEL NUEVO DISCO.



"SE HA ACABADO EL SHOW" ES EL ÁLBUM MÁS PERSONAL DE ANA TORROJA, CON PIEZAS COMO "LA MALETA", DONDE CANTA SOBRE SU ERA EN MECANO: "SIN TU NOMBRE MI HISTORIA ESTÁ INCOMPLETA. NO SE BORRA LA ETIQUETA".



ESTA PROFESIÓN ES ADICTIVA, ES DIFÍCIL ENCONTRAR EL MOMENTO DE DECIR ADIÓS. ESTOY CERCA DE CUMPLIR LOS SETENTA AÑOS Y TODAVÍA ESTOY AQUÍ, CON ENERGÍA PARA SEGUIR

Ana Torroja
CANTANTE ESPAÑOLA

que arrancó hace unos días en México y continuará en junio con fechas en Colombia, Chile y Perú, dejando la idea del retiro cada vez más lejos.

“En esta profesión no hay edad de jubilación, uno decide cuándo se quiere ir. Pero es cierto que, cuando realmente te lo planteas, dices: ‘No pues, venga, hago este disco, gira de despedida, y ya me voy’. Y yo en algún momento me puse una fecha. Cuando arrancamos en Mecano, me dije: ‘A los 50 me retiro, porque todavía seré joven, ya mi economía estará estabilizada y tendré tiempo y energía para hacer otras cosas’. Pues qué ingenua fui. Estoy cerca de cumplir los 70 años y todavía estoy aquí. Y me siento con la energía para seguir”, sostiene Torroja.

Quienes más celebran esa decisión son sus fans, a quienes la artista ve como hijos. “Esta profesión es adictiva, es difícil encontrar el momento de decir adiós. No solo por uno mismo, sino también por la gente que conecta con las canciones. Entonces, me da una tristeza, una pena horrible, pensar en dejar solos a los que nos siguen. Me siento como una mamá. Creo que, aunque tenga esa sensación en distintos momentos, va a ser muy difícil decir adiós y me van a tener que echar del escenario”, afirma. Que así sea.//

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
© @victoridrogo_

1.



PANCHO LEÓN

1/

Regias. Belén de Osma y Carolina Cubas, presentes en la masterclass de Nespresso con Coffee Ambassador, en la Boutique Nespresso del Jockey Plaza. Surco.

2/

Pintones. Dina Alcántara, Eduardo Mendoza, Cindy Díaz y Adolfo Aguilar en la premiación de la tercera edición de Unifest. San Borja.

3/

La dulce espera. Alanna Sikorski y Pietro Flores brillan en el segundo aniversario de Señor Honey, en Miraflores.

4/

Entre amigas. Fiorella de la Torre y Fátima Carbonel en el preestreno de "Romeo y Juli", de Mikhail Page, en el Teatro Británico. Miraflores.

3.



PANCHO LEÓN

PANCHO LEÓN

2.



4.





6.

Arte, teatro, gastronomía y más encuentros entrañables tuvieron lugar en la capital la semana que se va. Descubre las citas más destacadas en nuestro recorrido fotográfico.



5.

5/

Contentísima.

Isidora Cruz de los Heros disfruta de la función exclusiva para suscriptores de El Comercio de la obra de teatro "Romeo y Juli", junto a Nespresso. Miraflores.

6/

De vuelta al ayer.

Alberto Murphy y Juan Pablo Campana recuerdan al gran escritor Alfredo Bryce Echenique en un homenaje en el icónico bar Olé. San Isidro.

7/

Pluma y recuerdo.

Rossana Díaz Costa, Augusto Linares y Maria Sophia Baraybar acuden al homenaje a Bryce Echenique en bar Olé. San Isidro.

8/

Como en casa.

Janis Mayo, Alana Briceño y Paola Puertas en la masterclass Nespresso con Coffee Ambassador. Jockey Plaza, Surco.

9/

Reencuentro.

Miguel Cayo y Pocho Cáceres se dan cita en la reunión del Instituto Gaudí, a propósito de la exposición "Una colección es un deseo", en Miraflores.

8.



9.



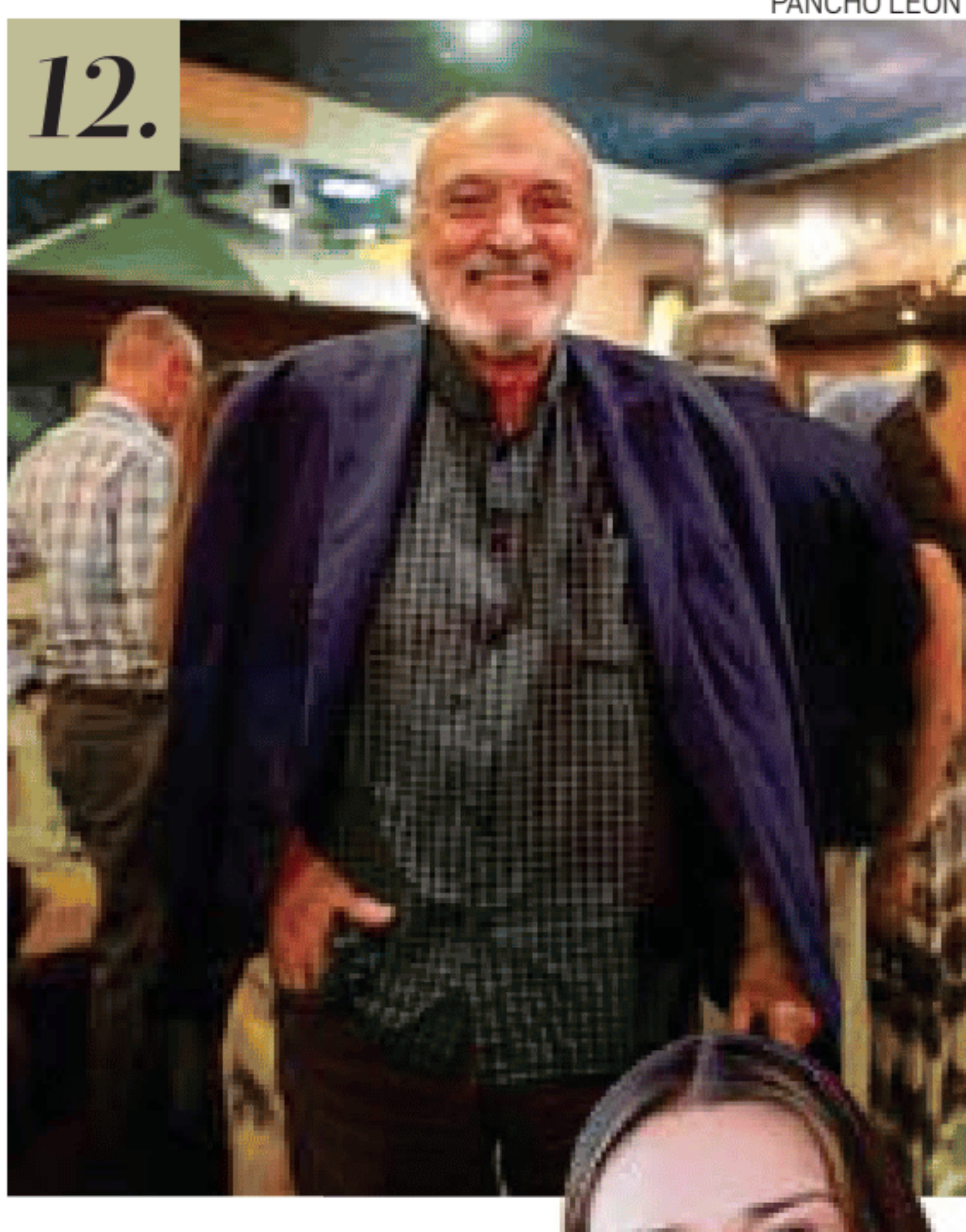
PANCHO LEÓN



**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:

mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe



10/
Para chuparse los dedos.
Igor Fernández y Juli Zúñiga disfrutaron de un regalo de Ferrand y su línea Gourmet en la antesala del estreno exclusivo de "Romeo y Juli" en el Teatro Británico. Miraflores.

11/
Cracks.
Luis Chiang evoca las aulas con el máximo sensei Jorge Villacorta, en la reunión del Instituto Gaudí a propósito de la exposición "Una colección es un deseo", en Miraflores.

12/
Amigo entrañable.
Fernando Ampuero recuerda al escritor Bryce Echenique en la velada organizada por el bar Olé. San Isidro.

13/
'Coffee break'.
Carolina Rodríguez, coffee ambassador de Nespresso, disfruta de una masterclass de la marca en su boutique del Jockey Plaza.

14/
Al maestro con cariño.
Nelly García y Carolina Cáceres apapachan a su maestro y colega Billy Hare durante la exposición "Una colección es un deseo". Miraflores.

15/
Galardonados.
El equipo del cortometraje "Lo que aprenden los perros" se alzó como ganador en la categoría de mejor cortometraje nacional en la tercera edición de Unifest. San Borja, Lima.

FRANK AGUIRRE

18.



Experiencias **EC**

////// Exclusivo para suscriptores

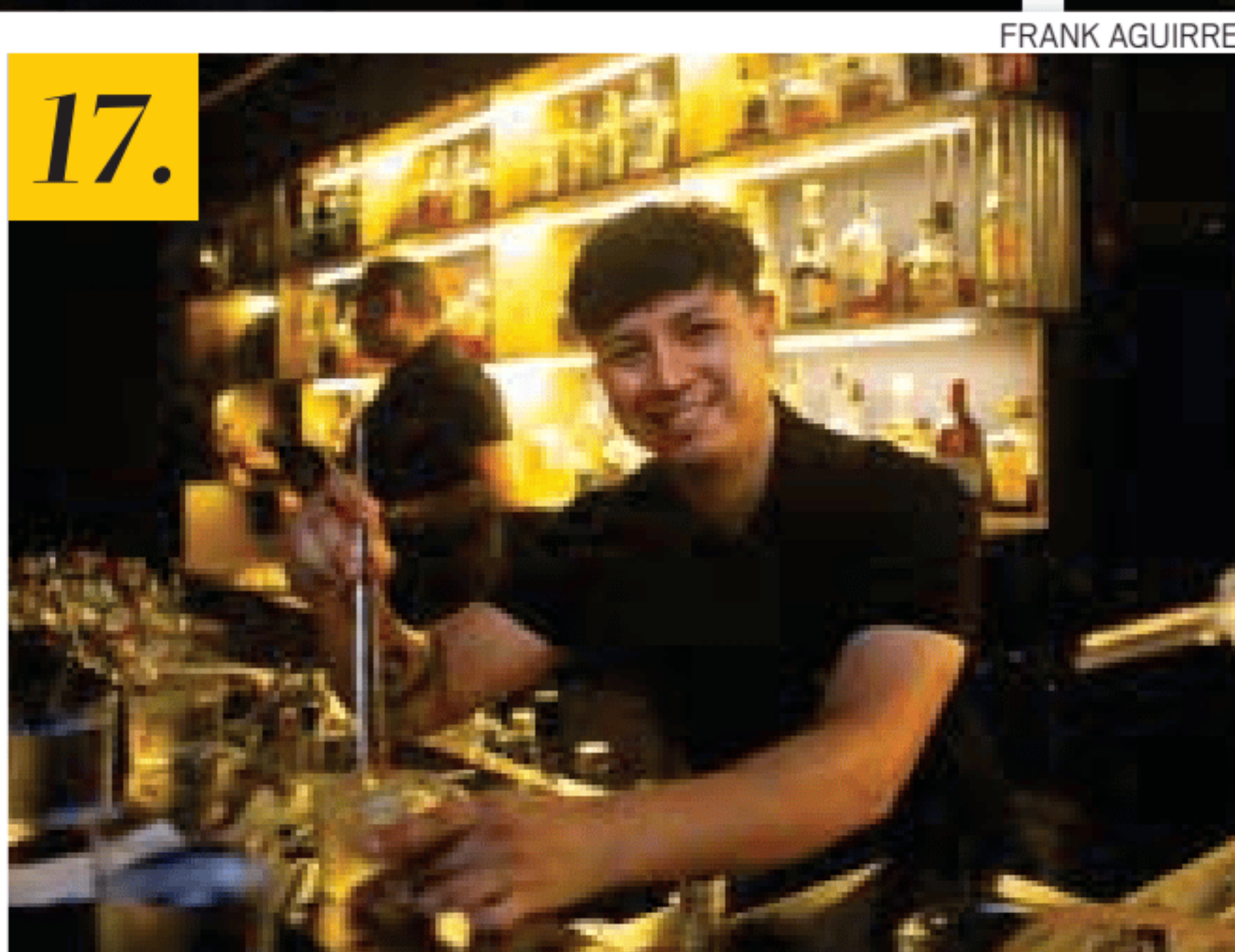
Liderados por el bartender Gerson Arteaga, cuatro suscriptores del Decano y sus acompañantes conocieron más de Booze, The Bar Room, a través de deliciosos cócteles en una velada exclusiva.

FRANK AGUIRRE

20.



17.



FRANK AGUIRRE

PANCHO LEÓN

19.



16.

PANCHO LEÓN



16/

Buen 'team'.

Gerson Arteaga posa junto al equipo de Booze, listos para liderar la experiencia exclusiva con el Club **El Comercio**.

17/

'Cheers'.

Ricardo Ruiz listo para sorprender durante la cata de whisky japonés preparada por Booze, The Bar Room.

18/

¡Yum!

Andrea Gonzales y Renzo Fratelli disfrutaron de los piqueos que animaron el maridaje en Booze.

19/

Como expertos.

Los presentes tuvieron la oportunidad de experimentar con los cócteles directamente en la barra.

20/

Pura felicidad.

Los suscriptores elegidos, como María Elena y Gary Falconí (en la foto), prepararon diversos brebajes, entre ellos sours y otros tragos con whisky.

EL RETORNO DE LA FUERZA

A puertas del 4 de mayo, considerado el Día de Star Wars, los fans peruanos de la saga intergaláctica calientan motores con visitas solidarias en hospitales y un concierto sinfónico dedicado a la música de la saga. Mientras tanto, el mundo aguarda el estreno de "The Mandalorian and Grogu", la primera película de la franquicia en siete años.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

Para muchos peruanos, el fanatismo por “Star Wars” ha tenido algo de predestinación. El ingeniero mecánico Zlatko Pérez Luna, por ejemplo, cuenta que cuando nació en 1984 ya tenía una espada láser esperándolo. Era un juguete sencillo que su madre había comprado a inicios de los años ochenta en una promoción de Coca-Cola, con la idea de que algún día se lo obsequiaría a un hijo o una hija. Años después, cuando Zlatko llegó al mundo, la espada seguía allí, como si la misma Fuerza hubiera dejado preparada la escena.

Dicen que las primeras veces nunca se olvidan, y Zlatko recuerda la suya. La primera película que vio de la saga, un sábado por la mañana en la tele de su casa, fue “El imperio contraataca”. Para cuando terminó la impresionante batalla en el helado planeta de Hoth, el mundo había ganado un nuevo fan de la Alianza Rebelde. Hoy Pérez Luna tiene 41 años y un traje de guardia imperial de color rojo que calcula haberse puesto más de cien veces. Es su uniforme como miembro de la Legión 501 Garrison Perú, un grupo de fanáticos que se visten con indumentarias muy realistas de villanos de la saga, pero con la peculiaridad de que predicán la bondad en el mundo: asisten a centros de salud como el Hospital del Niño de San Borja o el INEN. Pocas cosas más curiosas que ver a un imponente Darth Vader de más de dos metros de altura o a un peligroso Kylo Ren repartiendo abrazos por los pabellones donde niños convalecientes los reciben como si los verdaderos personajes de la película hubieran ido a visitarlos.

PEDRO PASCAL INTERPRETA A UN CAZARRECOMPENSAS CUYO DESTINO QUEDA TRASTOCADO AL ENCONTRARSE CON UNA CRIATURA VERDE Y DESVALIDA QUE ENCIERRA UN GRAN PODER POR DESCUBRIR. SE ESTRENA EL 21 DE MAYO.

La Legión 501 Garrison Perú forma parte de una organización nacida en Estados Unidos a finales de los noventa, fundada sobre una idea tan sencilla como poderosa: que los personajes de una galaxia muy lejana podían acompañar a quienes más lo necesitan. En el Perú, el grupo lleva activo desde 2012 y reúne hoy a cuarenta miembros. Todo sin fines de lucro. La mejor recompensa es una donación para los niños o una sonrisa de estos últimos.

HISTORIA DE UNA PASIÓN

Para entender por qué “Star Wars” toca algo tan hondo en los peruanos hay que volver al principio. Hace mucho tiempo, en esta galaxia cercana, se estrenaba la cinta de ciencia ficción de George Lucas. En nuestro país, la película llegó a salas un 23 de febrero de 1978, apenas ocho meses después de su debut mundial. Fue una relación que empezó temprano, intensa y, como toda relación larga, no exenta de sus momentos traumáticos.

El más célebre de esos traumas ocurrió en 1980, cuando Panamericana anunció el estreno televisivo de “La guerra de las galaxias”, como entonces se le decía a la saga. Familias completas se pegaron a la pantalla, listas para ser testigos de la obra de ciencia ficción de la que todo el mundo hablaba. Pero lo que recibieron fue el infame “Star Wars Holiday Special”, dos horas de un show de variedades intergaláctico que no gustó a nadie. George Lucas ha dicho que haría lo posible por destruir cada copia existente. Los peruanos que lo vieron aquella noche probablemente le darían la razón.

Desde 1978, la relación de los peruanos con estas películas tuvo sus picos y sus valles. Pero ninguno tan hondo como el que llegó hacia el final de la década pasada. Tras el tibio recibimiento de “The Rise of Skywalker” en 2019, Disney empezó a dismantelar sus planes para futuras trilogías, en un silencio que parecía definitivo. El propio Bob Iger, entonces al frente de la compañía, terminó reconociendo que habían puesto demasiado contenido en el mercado demasiado rápido. La palabra que circulaba en la industria era “fatiga”.

LEGIÓN 501 GARRISON PERÚ



LA GUARNICIÓN PERUANA DE LA LEGIÓN 501 LLEVA MÁS DE UNA DÉCADA EN EL PAÍS LLEVANDO ALEGRÍAS Y CONSUELOS A MENORES HOSPITALIZADOS. TAMBIÉN HAN PARTICIPADO EN CAMPAÑAS DE DONACIÓN DE SANGRE.

EL APRENDIZ DE DARTH SIDIOUS VUELVE A LA PANTALLA ESTE MES EN “MAUL: SHADOW LORD”, UNA SERIE ANIMADA DE DISNEY+ QUE PROFUNDIZA EN LA FIGURA DEL VILLANO QUE SOBREVIVIÓ A “LA AMENAZA FANTASMA”.

La salvación llegó, paradójicamente, ese mismo año. “The Mandalorian” era en apariencia una serie menor: un western espacial sobre un cazarrecompensas sin nombre, un bebé verde y un puñado de planetas polvorientos. Pero tenía algo que las últimas películas habían perdido: tempo, economía narrativa, el placer genuino de una buena historia contada con paciencia. Los espectadores la encontraron y ya no la soltaron. Tanto que en 2026 ese mismo cazarrecompensas y su pequeño Groggu darán el salto a la pantalla grande en “The Mandalorian and Groggu”, la primera película de la saga en siete años. Con Pedro Pascal en el rol protagónico, la película llegará en mayo, considerado el mes de “Star Wars”, cuando los fanáticos realizan una serie de eventos para celebrar su pasión.

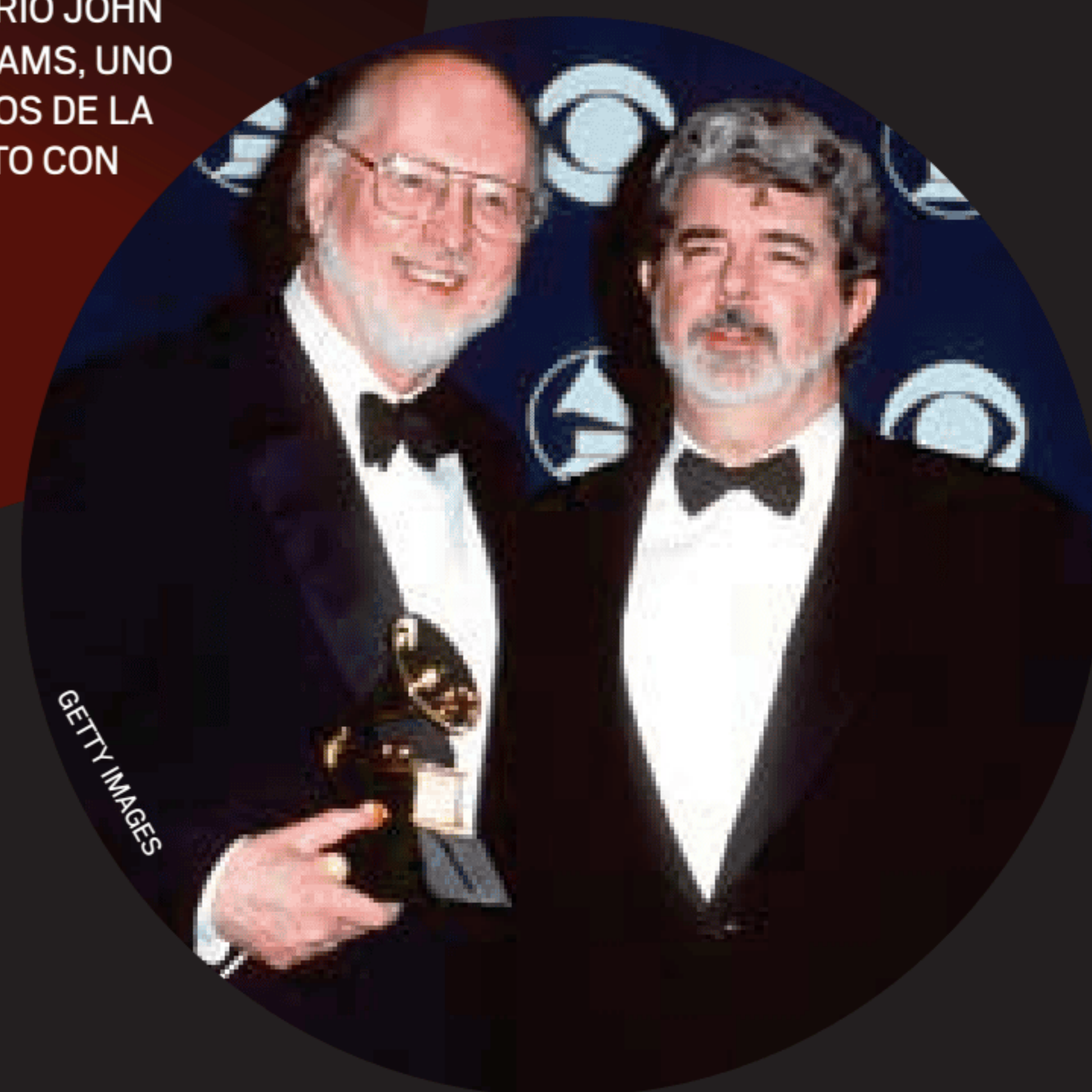
Desde luego, hoy nadie habla de “fatiga” para referirse a la saga galáctica. Desde “The Mandalorian” se han estrenado en Disney+ varias series que han ampliado el universo de “Star Wars” desde registros muy distintos: desde “El libro de Boba Fett” y “Obi-Wan Kenobi”, hasta la celebrada “Andor”, que ya suma dos temporadas con un éxito rotundo de crítica. También está “Ahsoka”, que espera su segunda temporada para este año, y la incomprensida “The Acolyte”, cancelada tras su primera entrega, en medio de una absurda polémica. Este

“
PARA MÍ, EL MENSAJE DE
‘STAR WARS’ ES QUE ERES
LA PERSONA QUE ERES POR
LAS COSAS QUE HACES. SI
QUIERES SER UNA BUENA
PERSONA, TIENES QUE
HACER COSAS BUENAS

Zlatko Pérez Luna
MIEMBRO DE LEGIÓN 501



ARRIBA: MÚSICOS Y CORO
INTERPRETAN TEMAS DE LA
SAGA EN SINFONÍA DE LA FUERZA,
CONCIERTO DEDICADO A LAS BANDAS
SONORAS DE “STAR WARS”, COM-
PUESTAS POR EL LEGENDARIO JOHN
WILLIAMS. DERECHA: WILLIAMS, UNO
DE LOS GRANDES MAESTROS DE LA
MÚSICA PARA CINE, JUNTO CON
GEORGE LUCAS.



DISNEY+ LUCASFILM

LA HISTORIA DE “THE MANDALORIAN AND GROGU” IBA A SER PARTE DE LA CUARTA TEMPORADA DE LA SERIE, PERO LA HUELGA DE GUIONISTAS OBLIGÓ A DISNEY A REPLANTEAR EL PROYECTO, AHORA COMO PELÍCULA.



ARKIVPERU



AVISO DEL SUPUESTO ESTRENO TELEVISIVO DE “STAR WARS” EN EL PERÚ, EN 1980. EL AFICHE DESINFORMABA ABIERTAMENTE: “EL RAPTO DE UNA PRINCESA DESENCADENA UNA GUERRA ENTRE DOS GALAXIAS”. CREYERON QUE ERA UNA ILÍADA ESPACIAL.

mismo mes, además, se ha estrenado “Maul: Shadow Lord”, una serie animada centrada en el temible Sith de “La amenaza fantasma”, otra señal de que el universo galáctico todavía tiene oxígeno para rato.

HISTORIA DE UNA PASIÓN

Decíamos que mayo es el mes de celebraciones de “Star Wars” y, como para calentar el ambiente, este 25 y 26 de abril el Gran Teatro Nacional acogerá Sinfonía de la Fuerza, un concierto con sesenta músicos que recorre las bandas sonoras de las nueve películas de la saga. Al frente estará Carlos Ramírez, director de orquesta y fan de las películas de Lucas desde las épocas del VHS. No es la primera vez que lo organiza: el año pasado dos funciones agotaron localidades y la respuesta obligó a ampliar a cuatro en esta edición.

La novedad este año es la inclusión de un coro que interpretará, entre otros, el “Duel of the Fates”, ese tema que desde el episodio I le recuerda al mundo que John Williams es capaz de hacer que una pelea de espadas láser suene a tragedia griega. Ramírez lleva años

pensando en la música de “Star Wars” con una precisión obsesiva que va más allá del fanatismo. Para él, las composiciones de Williams mas que una feliz conjunción de notas es un trabajo de arquitectura: un sistema de ‘leitmotivs’ al estilo wagneriano, en el que cada personaje tiene su firma musical y estas se entrelazan, se transforman y hasta se heredan. El tema de Anakin contiene el germen del de Darth Vader. El de Luke tiene ecos del de Leia. “Hay vínculos entre generaciones, algunos temas tienen un mismo ADN”, dice.

La función, advierte, es para todos. Suelen ir familias completas; algunos fans acuden disfrazados, empuñando sables láser, pero también hay muchos melómanos que quizá nunca han visto una película completa, aunque reconocen esa obertura desde los primeros compases. Ese estallido de metales en si bemol que abre cada película y que Ramírez describe como “uno de los hooks más icónicos del cine”: una gran explosión orquestal que, de pronto, se convierte en marcha. Como si el universo entero acabara de ponerse en movimiento. //

Tema de la semana

ENFRENTAMIENTO DE ESCALA MUNDIAL

El polémico cruce entre Donald Trump y el papa León XIV expone tensiones entre la política bélica estadounidense y el llamado a la paz de la Iglesia Católica. Ninguno ha cedido en su postura.

FOTOS:AFP



EL MANDATARIO DE ESTADOS UNIDOS, DE 79 AÑOS, COMPARTIÓ EN SUS REDES UNA IMAGEN HECHA CON IA QUE LO REPRESENTABA COMO JESÚS CURANDO A UN ENFERMO.



ADEMÁS DE LAS RESPUESTAS DEL SUMO PONTÍFICE, OTROS PERSONAJES RELIGIOSOS TAMBIÉN SE HAN PRONUNCIADO EN CONTRA DE LOS COMENTARIOS DE TRUMP.

POR:
PIERINA DENEGRÍ

El reciente intercambio entre el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, y el papa León XIV se ha convertido en uno de los episodios más tensos en la relación entre poder político y autoridad religiosa en lo que va del año. El cruce, que se desarrolla en medio de un contexto internacional marcado por conflictos como la guerra en Irán, expone diferencias de fondo sobre el uso de la fuerza, la diplomacia y el papel de la Iglesia.

La controversia se originó tras las críticas del Sumo Pontífice a las acciones militares impulsadas por Estados Unidos, en línea con su postura reiterada en favor del diálogo y contra la guerra. En respuesta, Trump calificó al Papa

como “terrible en política exterior” y cuestionó sus opiniones, intensificando un tono confrontacional que se ha sostenido en sucesivas declaraciones públicas.

En ese contexto, el mandatario también insistió en defender su visión sobre el conflicto, aludiendo a cifras de víctimas y reforzando su postura de línea dura frente a Irán, lo que amplifica la distancia con el mensaje del Vaticano, centrado en la paz y la contención.

Sin embargo, el episodio alcanzó un punto crítico cuando Trump publicó en su red Truth Social una imagen generada con inteligencia artificial, en la que se le muestra encarnando la figura de Jesucristo y sanando a un enfermo postrado en una cama. La escena, que

incluía además símbolos patrióticos y elementos religiosos, fue difundida pocas horas después de sus críticas al Papa.

La publicación provocó una rápida reacción. Sectores católicos, así como líderes políticos y analistas, expresaron su rechazo, calificando la imagen como inapropiada e incluso blasfema. La controversia fue tal que el propio Trump terminó eliminando la imagen tras la ola de críticas.

Distintas voces han advertido que este tipo de gestos no solo profundiza la confrontación, sino que desplaza el debate hacia el terreno simbólico, donde la utilización de imágenes religiosas en clave política añade una dimensión especialmente sensible para millones. //



El papa León XIV, de origen estadounidense y ciudadano peruano, mantiene una postura firme. En respuesta a los comentarios, dijo: “No le temo al gobierno de Trump, ni a hablar en voz alta del mensaje del Evangelio, que es para lo que creo que estoy aquí”.

EN 2024, DOS OBRAS DE YUPARI DESTACARON FUERA DEL PAÍS Y FUERON VENDIDAS AL IMPORTANTE MUSEO REINA SOFÍA EN MADRID. HOY BUSCA TRASPASAR NUEVAS FRONTERAS.

OMAR LUCAS

♦ **Personaje**

BORDAR PARA SAN

♦ *De Ayacucho a Lima y de allí al mundo. La artista Gaudencia Yupari transforma historias personales —maternidad, desigualdad, migración, familia— en bordados que resignifican la tradición de las tablas de Sarhua desde la memoria y la resistencia.*



AR



POR:
**CELESTE
PÉREZ**

AUNQUE SU TRABAJO YA HA CALADO A ESCALA INTERNACIONAL (EN ESCENARIOS COMO ALEMANIA, ESPAÑA Y BUENOS AIRES), YUPARI EXPRESA LA INQUIETUD CONSTANTE QUE MANTIENE FRENTE AL APOYO LOCAL: "AÚN HACE FALTA MUCHA AYUDA. A VECES PIENSO: ¿CÓMO ES QUE PUEDO LLEGAR A SU CORAZÓN?".

Desde su concepción, las tablas de Sarhua (Ayacucho) han sido instrumento para narrar historias, costumbres y luchas a través de pinceladas con conciencia. Sumergida desde niña en esta tradición, Gaudencia Yupari hoy es reconocida internacionalmente por dar un paso más allá con valentía: demostrar que estas historias también resisten fuera de la madera, sobre telas con bordados igual de poderosos.

“Este arte es algo que he visto desde chiquita”, rememora en diálogo con Somos. “En casa, me gustaba hacer dibujos en tabla, y luego mi mamá me enseñó también a hacerlo en polleras, blusas... porque era artesana”, añade. Crecer en ese entorno marcó el ritmo de su aprendizaje: miraba, repetía, probaba. Con una realidad compleja, Gaudencia reconoce que su infancia estuvo atravesada por el hacer. “Como no teníamos cosas para jugar, me gustaba hacer chompitas, ropa... así me distraía y de paso ayudaba”, comenta sobre esas primeras conexiones con el arte, que más que por gusto surgieron por necesidad.

Esa intuición temprana fue tomando forma con los años. A los 16, como muchas otras mujeres de nuestro país, se casó y migró a Lima con una idea concreta: trabajar lo suficiente para comprarse una máquina de coser. Gaudencia no se casó por amor, reconoce, pero ello le abrió las puertas para salir adelante en una sociedad que muchas veces se encargó de cerrárselas. “Me repetía: ‘Voy a ir a Lima, trabajar y comprar mi máquina’”, recuerda Yupari. Y esa frase la acabaría sosteniendo durante su juventud.

El camino no fue inmediato. “A los 25 años recién pude aprender más. Mi esposo me compró mi máquina, y así comencé a hacer blusas



y polleras”, cuenta. Su esposo también era artista —músico, tocaba la guitarra— y aquel entorno terminó nutriendo aún más su vínculo con lo creativo.

NACE UNA MAESTRA

Durante años, el trabajo de Gaudencia se mantuvo en lo tradicional: confección de polleras, blusas, encargos. Sin embargo, un hallazgo inesperado acabaría por cambiar la dirección. El reconocido coleccionista y galerista Mauro Herlitzka encontraría sus diseños en Internet y le propondría explorar nuevas formas de revalorizar su talento. “A mí me sorprendió que se hayan fijado en mí; nunca antes había pasado”, afirma emocionada.

Lo que siguió fue un proceso intenso, mediante el cual Yupari volvió a las raíces de las tablas de Sarhua y las adaptó a bordados fascinantes. “Recuerdo que hubo noches en que no podía dormir. Me la pasaba pensando qué bordar, cómo hacerlo. Al principio no sabía bien cómo, pero sí tenía claro que lo iba a lograr y me iba a quedar bien”. Así, comenzó a experimentar con el bordado como soporte narrativo, trasladando a la tela lo que antes se contaba en madera.

La pregunta que se hizo fue clave: “¿Acaso no puedo hacer diseños como en las tablas, pero en tela, con la misma emoción y dedicación?”. La respuesta fue construyéndose puntada a puntada. Bordó escenas. Historias completas. Y, a través de ello, revela que también empezó a sanar. Así como las tablas de Sarhua, sus bordados no son meramente estéticos: son pasajes dolorosos de su vida, las luchas de su comunidad, las taras y desigualdades con las que aún carga nuestro país.

“Recuerdo, por ejemplo, uno de los bordados que más me costó



LOS BORDADOS DE GAUDENCIA PUEDEN TOMAR ENTRE DOS Y TRES MESES EN SER DESARROLLADOS, SEGÚN CADA HISTORIA. A ELLO DEDICA LA MAYOR PARTE DE SU DÍA, ENTRAMANDO COLORES EN CADA PUNTADA.

hacer, pero al que más dediqué mi tiempo. Es uno que muestra mi primer parto. El de mi primer hijo. Fue muy doloroso, muy difícil. En el bordado no solo busqué mostrar mi vivencia, sino la de muchas mujeres de mi comunidad, que, sin acceso a una salud digna, viven partos muy crueles”, reflexiona. El impacto no tardaría en aparecer. Junto a Herlitzka, sus piezas ganaron reconocimiento internacional. “Cuando me contó que querían mis bordados en España [en el museo Reina Sofía], no podía creerlo. Me sentí muy contenta, muy feliz. Hasta ahora, sigo muy agradecida con todos las personas que ayudan a que mi arte sea más conocido y apreciado”, apunta.

Más allá de los reconocimien-

— “ —
EN EL BORDADO
NO SOLO BUSCO
MOSTRAR MIS
VIVENCIAS, SINO LAS
DE MUCHAS MUJERES
DE MI COMUNIDAD,
QUE, SIN ACCESO A
UNA SALUD DIGNA,
VIVEN PARTOS MUY
CRUELES

Gaudencia Yupari
 ARTISTA DE SARHUA

Obras expuestas



Desde el próximo 6 de mayo, obras de la peruana Gaudencia Yupari formarán parte de la muestra “The Soul of Objects: Artes aplicadas de América Latina”, en el museo GRASSI, ubicado en Leipzig, Alemania, junto a otros exponentes de Bolivia, Argentina, Brasil, Chile y más.

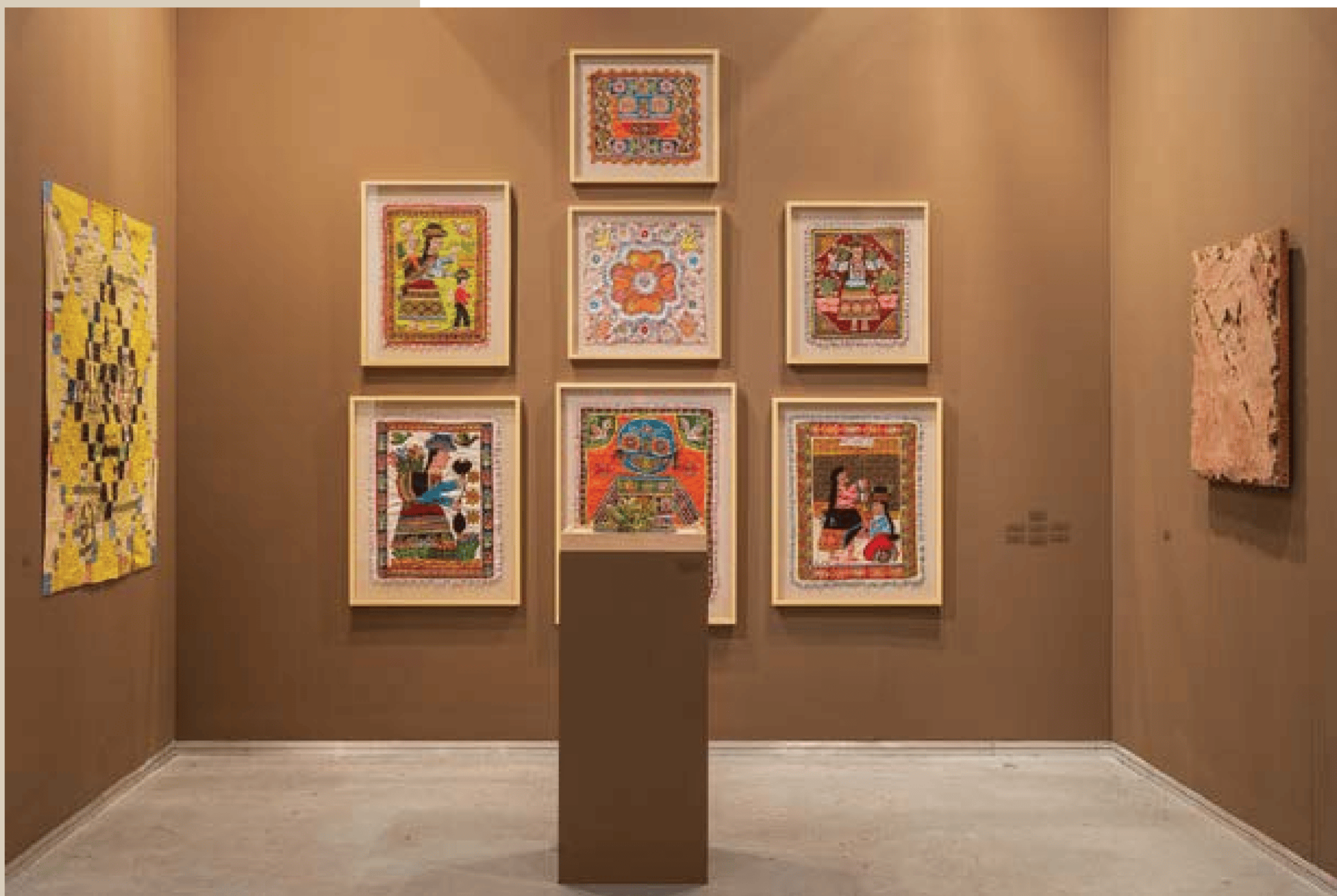


Asimismo, la firma de Yupari también estará presente en la muestra local Pinta Lima 2026, a llevarse a cabo del 23 al 26 de abril en Casa Prado, Miraflores.

tos, el núcleo de su obra está en lo que decide contar. De los momentos más duros pueden nacer los bordados más impresionantes. Todo ello encuentra sostén en la tela. “También he bordado sobre la lucha de mi hijo y sus adicciones. Para sanar, fui cosiendo. Botando todo puntada por puntada”.

En ese gesto hay una intención clara de compartir. “No solamente por mí... por todas las madres que sufrimos cuando se destruyen nuestros hijos”, dice. Y añade: “El arte me ha enseñado a no rendirme. Puedes sufrir, llorar mientras bordas, pero al final siempre hay que tener fuerza y voluntad”, concluye. Una idea de resistencia que atraviesa todo su trabajo, y que cada vez conmueve a muchas más personas. //

EN 2024, YUPARI ESTUVO PRESENTE EN LA FERIA ARTEBA JUNTO A LAS OBRAS DE ARTISTAS COMO VENUCA EVANÁN Y HERBERT RODRÍGUEZ (QUE SE MUESTRAN EN LA FOTO).



HERLITZKA & CO.



Los secretos del *serpentario*



POR:
**PIERINA
DENEGRI**
FOTOS:
**GIANCARLO
SHIBAYAMA**

En el serpentario Oswaldo Meneses de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, científicos y estudiantes investigan la biología y el veneno de las serpientes. Desde su reapertura, recibe al público todos los sábados en el Museo de Historia Natural de la UNMSM, invitando a descubrir este mundo fascinante.



ADRIEL SHINZATO Y YURY BACA SON PARTE DEL EQUIPO A CARGO DE MÁS DE 30 SERPIENTES COMO JUANA, UNA CONSTRICTOR, TAMBIÉN CONOCIDA COMO BOA MANTONA.

La visita no se plantea como un espectáculo, y eso se agradece. Aquí no hay estridencias ni efectos innecesarios. Lo que hay es conocimiento, interés y cuidado. Un recorrido guiado que avanza entre terrarios y pausas bien medidas, donde cada especie parece esperar su turno para ser presentada. Iván, quien lidera la experiencia en nuestra visita, no se limita a enumerar nombres o procedencias. Su tono instala desde el inicio una idea clara: entender a las serpientes es la única forma de dejar de temerlas sin sentido.

Entre las vitrinas, la mirada cambia rápido. Lo que en un inicio puede generar sorpresa se transforma, poco a poco, en atención. Hay patrones que se descubren en la piel, movimientos que se vuelven hipnóticos, detalles que escapan a una primera impresión.

Pero este no es un espacio nuevo. Su historia está profundamente ligada al desarrollo de la investigación científica en el país, particularmente en el estudio de ofidios y venenos. Desde 1993, este lugar ha funcionado como un punto de encuentro entre la curiosidad académica y la necesidad médica. El trabajo impulsado por el Dr. Armando Yarlequé, referente en este campo, ha sido clave para entender el valor de estas especies más allá de su imagen.

No se trata solo de observar serpientes, sino de comprender cómo su veneno ha permitido avanzar en la elaboración de sueros antiofídicos y en el estudio de componentes con potencial uso médico. Hay, en ese cruce entre riesgo y conocimiento, una línea de investigación que sigue vigente.

La reciente reapertura responde, en parte, a la necesidad de volver a conectar ese trabajo con el público. Desde hace un par de semanas, las visitas se realizan los sábados, en grupos pequeños, lo que permite mantener un ritmo más pausado y cercano. No es casual: el formato favorece la conversación, la pregunta, el detalle.

DONDE SE APRENDE LA CIENCIA

Detrás de cada recorrido hay un equipo que rara vez ocupa el centro de la esce-

Tipo de serpientes



Loro machaco ('Bothrops bilineatus'): Serpiente venenosa de coloración verde y cola prensil, útil para moverse entre los árboles. Se encuentra en la selva alta del Perú.



Jergón de costa ('Bothrops pictus'): Serpiente venenosa endémica del Perú, que se podía encontrar con frecuencia en la franja costera del país. Actualmente, está en peligro por la invasión de su hábitat.



Sancarranca ('Bothrops barnetti'): Especie endémica, que habita en Lambayeque, Cajamarca y Amazonas. Es venenosa y tiene manchas bordeadas de blanco en forma de X.



Boa mantona ('Boa constrictor'): Especie conocida por su gran tamaño, ya que puede alcanzar hasta los 4 metros, y capacidad para atrapar y asfixiar a sus presas.



Boa arcoíris ('Epicrates cenchria'): Serpiente vistosa, debido a los colores cálidos y llamativos. Bajo la luz del sol exhibe una coloración azul iridiscente.

Hay sorpresas que esperan en los lugares menos pensados. En el sótano del Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, en plena avenida Arenales, se esconde un serpentario que pocos imaginan: un espacio donde conviven especies fascinantes bajo el cuidado de universitarios y científicos, y que desde hace apenas un par de semanas ha vuelto a abrir sus puertas al público. La propuesta es tan inusual como atractiva: recorridos guiados, curiosos y completos, que no solo invitan a quedarse más tiempo del previsto, sino también a salir con ganas de volver o, al menos, de contarle a alguien más que este lugar existe.

GIANCARLO SHIBAYAMA

na, pero cuya presencia es constante. Un grupo de jóvenes universitarios son parte esencial del funcionamiento del serpentario. Muchos llegan desde carreras vinculadas a la biología o la salud, atraídos por la posibilidad de aprender en un entorno real, donde la teoría adquiere otra dimensión.

Su trabajo no es menor. Participan en la alimentación de las especies, en la limpieza de los espacios, en el monitoreo de condiciones como temperatura y humedad, y en la observación del comportamiento de cada ejemplar. Todo sigue protocolos estrictos, diseñados para garantizar el bienestar de los animales y la seguridad del equipo. Así, en nuestra visita conocimos a Iván Rodríguez, Adriel Shinzato, Yury Baca y Daniel Taipe.

Su rol va más allá del cuidado. También forman parte del proceso educativo que propone el serpentario. Acompañan las visitas, responden dudas, suman datos que complementan el recorrido. En ese intercambio, muchas veces espontáneo, se construye una de las capas más interesantes de la experiencia: la de aprender de quienes están, literalmente, formándose en el lugar.

Al mismo tiempo, el espacio continúa vinculado a líneas de investigación que exploran las propiedades de los venenos.

Aunque no todo se muestra durante la visita, se intuye un trabajo constante, casi silencioso, que conecta este recinto con laboratorios, estudios y aplicaciones que van mucho más allá de lo visible.

Quizás por eso la visita resulta tan particular. No busca impresionar a toda costa ni agotar la información disponible. Prefiere avanzar con cierta contención, dejando que cada quien complete la experiencia a su manera. Hay datos que se quedan, imágenes que persisten y otras que se reconstruyen después. En tiempos en que las experiencias suelen ser rápidas, aquí se propone lo contrario: detenerse y mirar con atención.

Visitarlo es una forma de apoyar un trabajo que lleva años desarrollándose y que hoy vuelve a abrirse al público con la misma convicción de siempre. Y también, por qué no, una oportunidad para salir con una idea distinta en la cabeza.

Porque entre lo que se muestra y lo que se intuye, el serpentario sigue cumpliendo su mejor función: recordarnos que incluso aquello que más sorprende o incomoda puede ser, también, profundamente fascinante. //

Qué hacer si se encuentran

- ◆◆ Según lo compartido por Daniel Taipe, parte del equipo del serpentario, si uno se cruza con una serpiente en su hábitat natural, no debe intervenir de ninguna manera y evitar acercarse. Por otro lado, si se encuentra en una zona urbana, debe tener cuidado con la misma y comunicarse con el Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor), al 01-2259005.
- ◆◆ Adriel Shinzato explica que, en caso de una mordida de serpiente, es necesario mantener la calma. Lo principal es acudir al centro de salud más cercano. Además, se debe identificar el tipo de serpiente y si es venenosa o no.



EN EL SERPENTARIO OSWALDO MENESES SE PUEDEN APRECIAR ESPECIES DE DIVERSAS PARTES DEL PERÚ, COMO LA LORO MACHACO, QUE SE ENCUENTRA EN ABUNDANCIA EN LA SELVA.

Astrología



Aries

Un inicio potente te empuja a actuar con coraje. Tu paciencia se pone a prueba con tensiones. Las palabras clave abren puertas.



Tauro

El Sol ilumina tu identidad, invitándote a priorizarte. Sacudidas emocionales traen claridad. Atracciones sorprendidas activan tu corazón. Enraíza tu energía y cuida lo que valoras profundamente.



Géminis

El Sol ilumina tu identidad, invitándote a priorizarte. Las sacudidas emocionales te traen claridad. Enraíza tu energía y cuida lo que valoras profundamente.



Cáncer

Semana desafiante en lo profesional te exige firmeza emocional. Noticias importantes redefinen tus metas. Evita reacciones impulsivas. Busca seguridad y avanza con pasos conscientes hacia la estabilidad.



Leo

Nuevas ideas amplían tu visión. Las tensiones te empujan a tomar decisiones valientes. Cambios inesperados en proyectos. Confía en tu liderazgo y construye con disciplina tu futuro.



Virgo

Las transformaciones profundas en lo emocional te invitan a soltar el control. Conversaciones intensas traen claridad. Prioriza tu bienestar y redefine tus límites.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Una nueva etapa

Una semana de intensidad, decisiones clave y giros inesperados que invitan a transformar, soltar y construir nuevas bases.

El 18 de abril, Mercurio en Aries forma un aspecto favorable con Plutón, trayendo noticias importantes relacionadas con cambios y reformas en lo colectivo. En cuanto a lo personal, se activa una energía poderosa en la comunicación: palabras que empoderan, conversaciones que transforman y verdades que salen a la luz. El 19 de abril, Mercurio, Marte y Saturno se alinean en una triple conjunción en Aries. Es un momento intenso y cargado de tensión. Muchos estarán iniciando algo nuevo, pero bajo presión o desafíos. Estos días funcionan como una prueba: situaciones que exigen decisión, carácter y control emocional. También pueden surgir discusiones o palabras impulsivas, por lo que conviene actuar con conciencia.

El 20 de abril, el Sol ingresa en Tauro, marcando el inicio de una etapa para reconectar con el cuerpo, la calma y la estabilidad. Es tiempo de enfocarse en lo concreto, en lo que da seguridad y en construir bases sólidas. El 23 de abril, Venus se une a Urano en Tauro en sus últimos grados, señalando finales inesperados o giros sorprendidos en asuntos afectivos y económicos.

Para los solteros, puede traer encuentros inesperados o conexiones fuera de lo común. //

EL ACTOR Y COMEDIANTE CONAN O'BRIEN, QUIEN FUE EL PRESENTADOR DE LOS ÚLTIMOS ÓSCAR, CUMPLE HOY 63 AÑOS.



Libra

Relaciones en foco traen pruebas y decisiones importantes. Comunicación directa será clave. Giros inesperados sacuden vínculos. Busca equilibrio interno y no temas cerrar ciclos.



Escorpio

Semana de intensidad laboral y mental. Los cambios te empujan a reorganizar tus rutinas. Conversaciones reveladoras. Cuida tu energía física.



Sagitario

Creatividad en alza, pero con desafíos que exigen compromiso. Expresa tu verdad con claridad. Construye estabilidad sin perder tu esencia libre.



Capricornio

Los asuntos familiares requieren tu atención y decisiones firmes. Tensiones internas salen a la superficie. Cambios inesperados en el hogar. Busca estabilidad emocional y fortalece tus bases personales.



Acuario

La comunicación intensa te trae revelaciones importantes. Evita discusiones impulsivas. Noticias inesperadas cambian tus planes.



Piscis

Asuntos económicos se activan con decisiones clave. Evita gastos impulsivos. Cambios inesperados te traen oportunidades. Valora tus talentos y construye seguridad desde tu propio valor interno.

Test de Proust

“Me gustaría morir salvando a alguien”

La creadora de contenido debuta como conductora en “Somos lo que somos”, de Zaca TV, al lado de Gia Meier, Andrea Noriega y los hermanos Benavides.

Mafe sin R



JESÚS SAUCEDO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Comer con mi enamorada.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Salud y plata para los que amo y para mí.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

La incomodidad social.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Me subestimo muchas veces.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Que mi madre no esté conmigo.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

No tener extravagancia.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Ser egocéntricos.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Tengo hambre (risas).

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Bailar la canción *

“Bailen rochas y chetas” al lado de Zumba.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando mi abuela me pregunta mi orientación sexual.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En la casa de retiro de mi cole, cantando con todos alrededor de la fogata.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Las cartas de mis seres queridos.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La bondad y la autenticidad.

¿Cómo te gustaría morir?

Me gustaría morir salvando a alguien.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Tocar todos los instrumentos increíblemente.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Toda persona machista, homofóbica, clasista y racista.

El Comercio

ixo
MODELS

MICROCOCHES

EUROPEOS

6TA ENTREGA
S/34.90



15
ENTREGAS

POR PRIMERA
VEZ EN PERÚ

SEXTA ENTREGA
MOCHET CM 125Y
+ FASCÍCULO



INCLUYE URNA
ACRÍLICA PARA
EXHIBICIÓN



ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB



Para adquirir el producto, debes acercarte a su quiosco más cercano y/o, si lo deseas, a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccionselexport.com.pe/> y/o, si lo deseas, al WhatsApp 988 070 096. Válido a nivel nacional del 10 de marzo al 23 de junio precio del primero a 25.90 soles y partir del segundo a 34.90 soles. Stock limitado: 1,600 unidades. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20419229836.

Haz de tu próximo plan una experiencia en vivo.
Disfruta beneficios exclusivos en conciertos y espectáculos con tu suscripción a El Comercio.

**SINFONÍA DE LA
FUERZA**
UN HOMENAJE A JOHN WILLIAMS

20% dto.
en entradas

**ESPERANDO
BALTASAR**

20% dto.
en entradas

Isabel Pantoja
50 años

Desde
10% dto.
en entradas

Air Supply

10% dto.
en entradas



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.

